shonenjump.com
PANINI COMICS
PLANET manga

TORIKO

24

MITSUTOSHI SHIMABUKURO

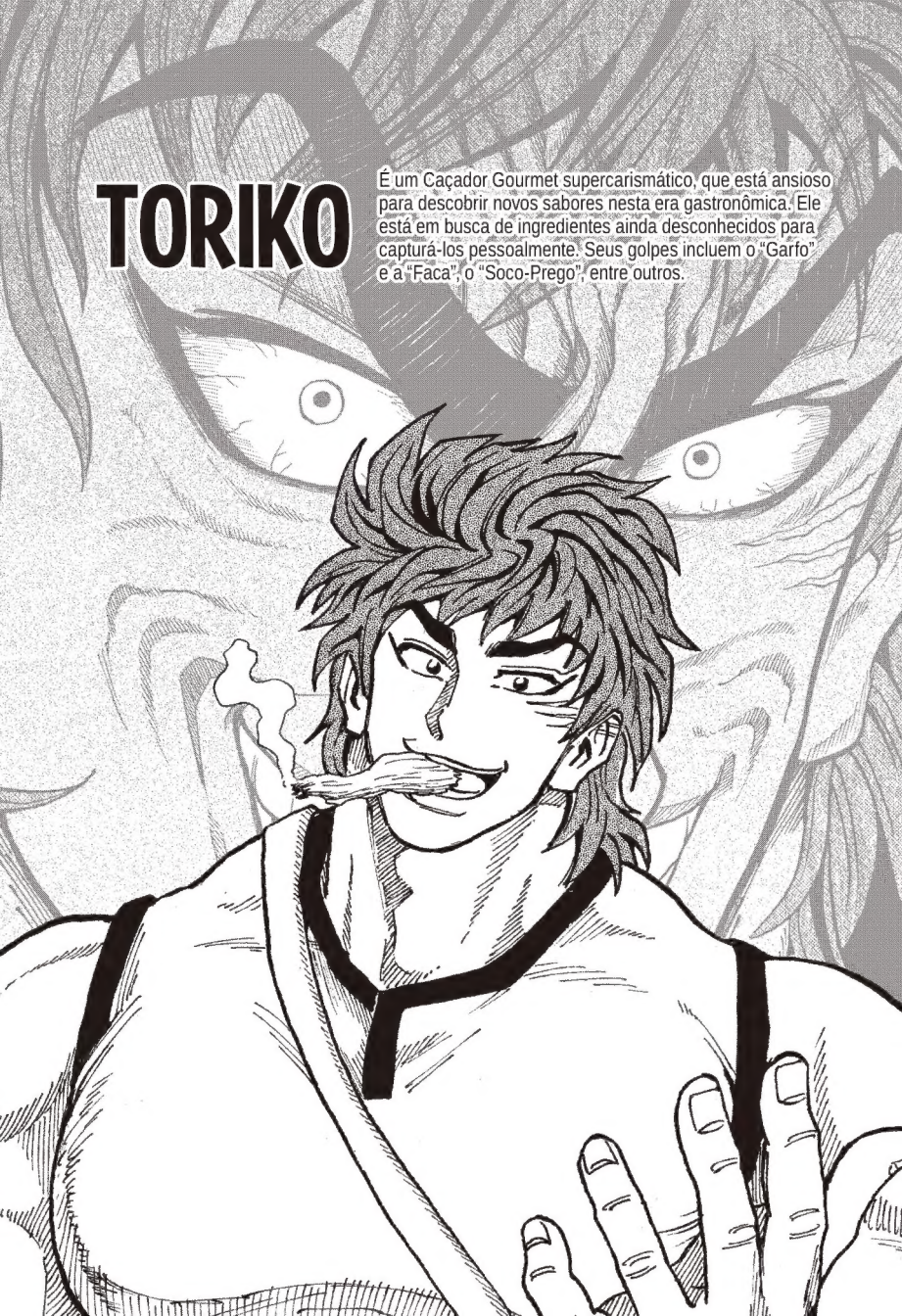
Em uma corrida, parece que a absorção do impacto nos pés é maior se usarmos toda a sola em vez de apenas os calcanhares. Será verdade...?

Este ano, quero tentar uma meia maratona. Ou, se possível, uma maratona completa...

(Meu peso atual é de 67 quilos!! Uoooh!!)

MITSUTOSHI SHIMABUKURO

24
TORIKO
MITSUTOSHI SHIMABUKURO


TORIKO
É um Caçador Gourmet supercarismático, que está ansioso para descobrir novos sabores nesta era gastronômica. Ele está em busca de ingredientes ainda desconhecidos para capturá-los pessoalmente. Seus golpes incluem o "Garfo" e a "Faca", o "Soco-Prego", entre outros.

KOMATSU
Chef do Hotel Gourmet que tem Toriko como um ídolo. É um cozinheiro de primeira classe.

ZEBRA
Caçador Gourmet e um dos Quatro Reis Celestiais. Tem audição sobre-humana e pode projetar livremente sua voz. É extremamente perigoso.

SUNNY
Um dos Quatro Reis Celestiais. Seus cabelos têm sensores nas pontas, os quais ele controla livremente. É fissurado por beleza.

COCO
Vidente e um dos Quatro Reis Celestiais. Seu corpo produz venenos, dos quais se protege controlando anticorpos.

TEPPEI
Restaurador Gourmet. Trabalha para proteger ingredientes gourmet raros e para reproduzir espécies ameaçadas de extinção.

SETSUNO
Mais conhecida como Senhora Setsu. É uma chef lendária e um dos Quatro Tesouros Nacionais Gourmet Vivos.

Resumo dos volumes anteriores

Estamos na Era Gourmet! Komatsu, o chef de um hotel afiliado à I.G.O., ficou impressionado ao ver o famoso Caçador Gourmet Toriko capturar feras perigosas e resolveu acompanhá-lo em sua jornada na busca do Full-Course Menu perfeito. Após algumas viagens juntos, eles foram convocados pela I.G.O. para uma missão ao lado de seus amigos Coco, Sunny e Rin, durante a qual combateram e derrotaram os poderosos Robôs-GT do vilanesco grupo Esquadrão Gourmet. Mais tarde, a pedido da Senhora Setsu, a dupla partiu para Ice Hell em busca da Sopa do Século. Ao lado de Takimaru e Match, eles travaram uma terrível batalha contra o Esquadrão Gourmet e só não morreram porque foram salvos por Teppei, um Restaurador Gourmet. O Esquadrão levou a Sopa do Século e restou apenas uma gota, que Komatsu provou. Enquanto Toriko se recuperava, o chef tentava reproduzir a iguaria. Após inúmeras tentativas ao longo de vários meses, ele a finalizou e atraiu a atenção do mundo todo!!

Então, o presidente da I.G.O., Ichiryuu, sugeriu que Komatsu e Toriko formassem uma parceria de chef e Caçador Gourmet e lhes deu uma lista de ingredientes para caçarem, como treinamento para um dia desbravarem o perigoso Mundo Gourmet em busca do GOD, o lendário ingrediente descoberto por Acacia, o Deus Gourmet, que poderá ser o estopim para uma nova guerra mundial quando ressurgir.

Da lista de ingredientes, eles já pegaram a Planta-Ozônio, no Vegetable Sky, a Poeira de Estrelas Melk, no Heavy Hole, a Mellow Cola, na Pirâmide Gourmet (com a ajuda de Zebra), o Gourami Reluzente, na Cachoeira da Morte (com a ajuda de Sunny), e o Meteor Garlic, no Cassino Gourmet (com a ajuda de Match e Coco). O sexto ingrediente foi o tesouro do Templo Shokurin, a Fruta-Bolha-de-Sabão.

Ao mesmo tempo em que Toriko e Komatsu partiram para obter mais esse ingrediente, Ichiryuu convocou uma reunião no Biótopo Zero para apressar os preparativos da busca pelo Full-Course Menu de Acacia, pois o Esquadrão Gourmet descobriu a existência do ingrediente lendário CENTER!

Depois, às vésperas do Eclipse Gourmet, as Quatro Bestas Shijuu despertaram. Os Quatro Reis Celestiais as derrotaram, mas descobriram que existe um corpo central que as controla, o Shijuu! Deslocando-se pelo subterrâneo, ele devorou os humanos e provocou uma chuva tóxica que envenenou a todos! Para preparar o antídoto, Komatsu foi procurar o chef Yuda, mas descobriu que o processo era demorado demais. Quando todos haviam desistido de salvar a humanidade, ele descobriu um método simples de preparo do Mochi Medicinal! Ao mesmo tempo, Toriko, Coco, Sunny e Zebra uniram suas forças e criaram a técnica "Banquete dos Reis", que devorou o Shijuu com o enorme apetite deles!! Nesse momento, o Restaurador Gourmet Teppei se deparou com uma figura suspeita!

Índice

Gourmet 208 Provando o Shijuu!! 7

Gourmet 209 Chef Komatsu!! 27

Gourmet 210 Pistola de Pregos!! 47

Gourmet 211 O Festival Culinário começou!! 67

Gourmet 212 Entram os competidores!! 87

Gourmet 213 Preliminares!! 106

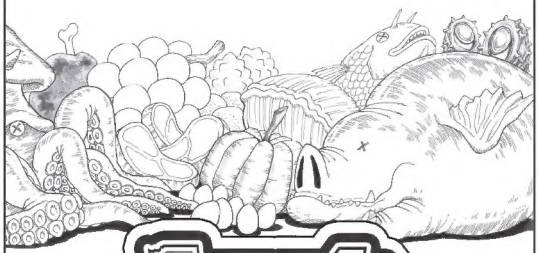
Gourmet 214 Disputa pra valer!! 127

Gourmet 215 Surge Brunch!! 147

Gourmet 216 Ultrapassando os concorrentes 167

Entrevista Especial 186

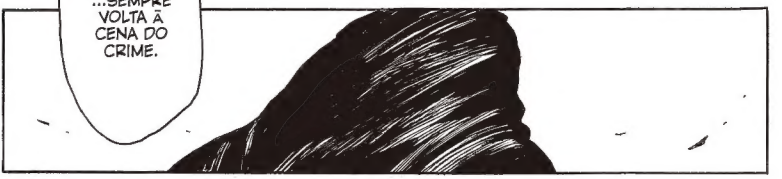
Glossário 199



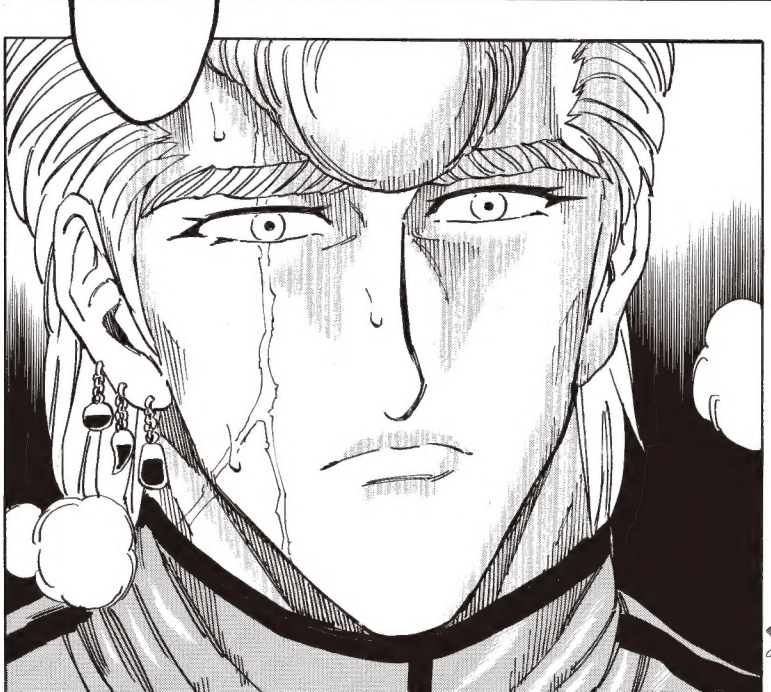
TORIKO

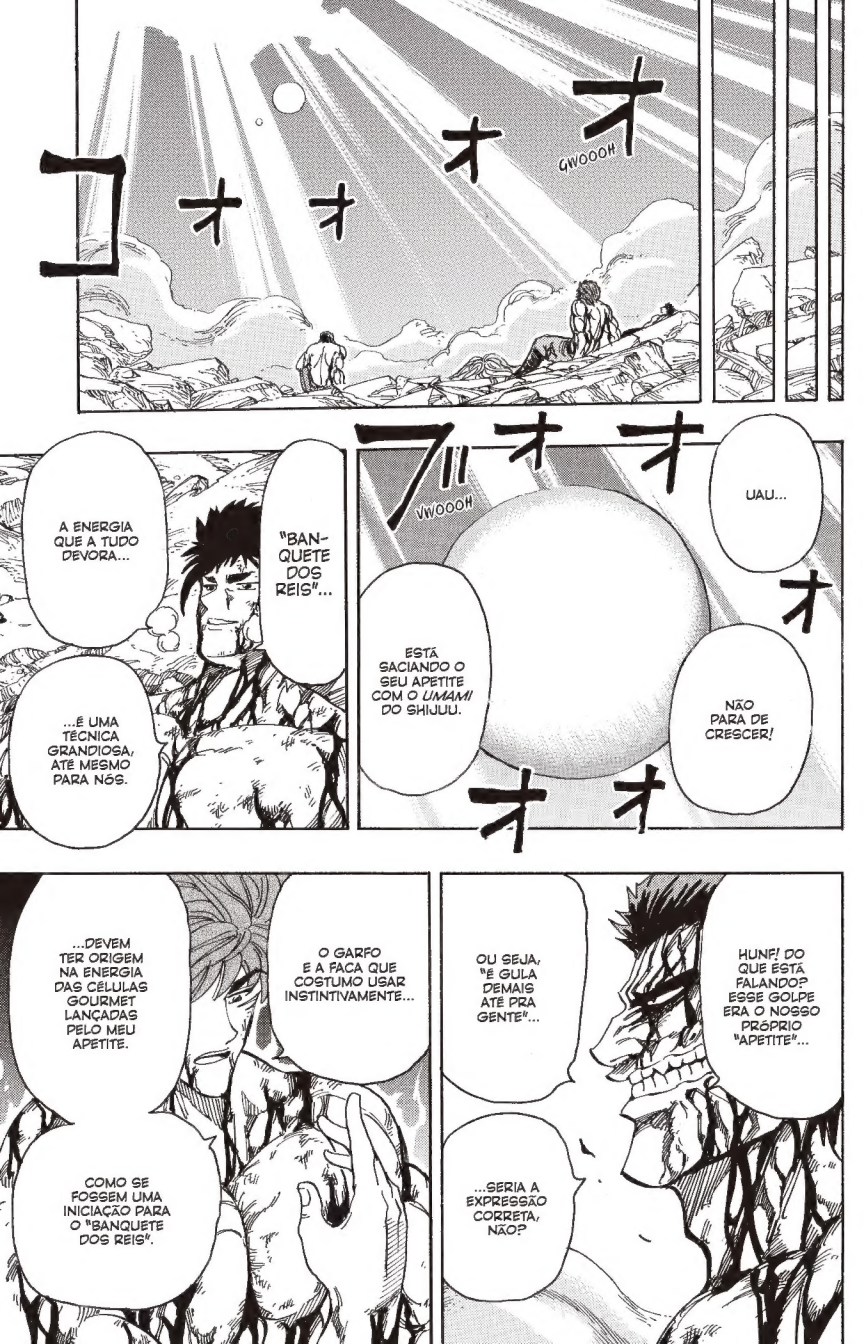
Tradução: Lídia Ivasa I **Letras:** Arion Wu I **Edição:** Bruno Zago

GOURMET 208: Provando o Shijuu!!



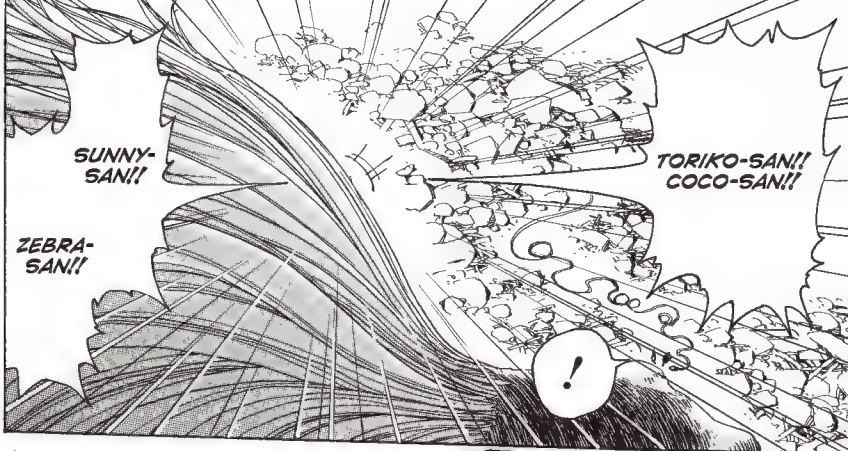
OU VAI MORRER...

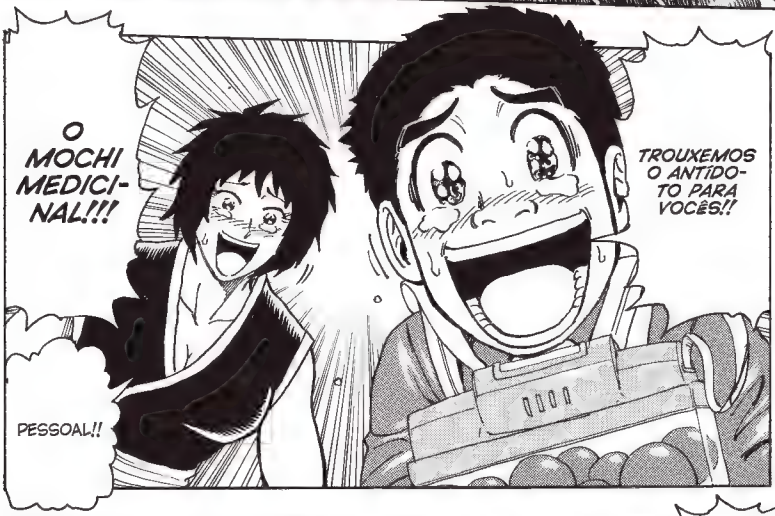

...AGORA MESMO...


GWOOOH
VWOOOH
UAU...
NÃO PARA DE CRESCER!
ESTÁ SACIANDO O SEU APETITE COM O UMAMI DO SHIJUU.
"BANQUETE DOS REIS"...
A ENERGIA QUE A TUDO DEVORA...
...É UMA TÉCNICA GRANDIOSA, ATÉ MESMO PARA NÓS.
HUNF! DO QUE ESTÁ FALANDO? ESSE GOLPE ERA O NOSSO PRÓPRIO "APETITE"...
OU SEJA, "É GULA DEMAIS ATÉ PRA GENTE"...
...SERIA A EXPRESSÃO CORRETA, NÃO?
O GARFO E A FACA QUE COSTUMO USAR INSTINTIVAMENTE...
...DEVEM TER ORIGEM NA ENERGIA DAS CÉLULAS GOURMET LANÇADAS PELO MEU APETITE.
COMO SE FOSSEM UMA INICIAÇÃO PARA O "BANQUETE DOS REIS".

SEJA COMO FOR, NESTA LUTA...
...FICAMOS REALMENTE MAIS FORTES!!
ZAH
!!
!!
TERRY!!
KISS!!
QUEEN!!
OBRIGADO! SE NÃO FOSSE POR VOCÊS...
...A GENTE NÃO TERIA DERROTADO O SHIJUU!!
HUNF! TREINEM UM POUCO MAIS...
...OS PARCEIROS DE VOCÊS.
PRA FICAREM NO MESMO NÍVEL QUE O CAVALO QUE PEGUEI EMPRESTADO.

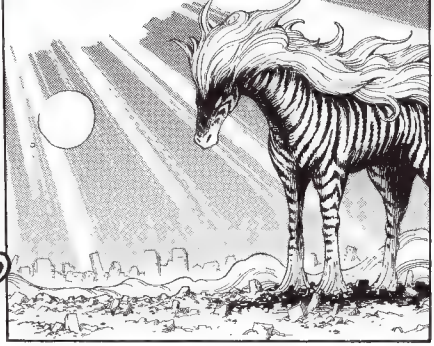
ZUP
O QUE É ISSO?
HÃ?
TUUUM...
!
ぬおおお
VWAAAAU
UWAAAAH!!
QUE COISA É ESSA?!
BEEE...
É UM DARUMA HORSE ?!!
FUNG
FUNG


SUNNY-SAN!!
TORIKO-SAN!!
COCO-SAN!!
ZEBRA-SAN!!
!


O MOCHI MEDICI-NAL!!!
TROUXEMOS O ANTIDO-TO PARA VOCÊS!!
PESSOAL!!

KOMATSU!!
RIN!!

NHAC!



NÓS DERROTAMOS O SHIJUU, MAS TAMOS MORRER ENVENENADOS.
VERDADE!

VOCÊ NOS SALVOU, KOMATSU-KUN.
BUÁÁ! TORIKO! QUE BOM QUE VOCÊ TÁ VIVO!
ENTÃO ESTE É O MOCHI MEDICINAL, É?
HMMM! DELICIOSO!
NÃO TEM MAIS UNS CEM DESSES, NÃO? HEIN, KOMATSU?

É MESMO! QUEM SALVOU A VIDA DE MILHÕES DE PESSOAS FOI O KOMATSU-KUN!!
MUITO OBRIGADO.
KOMATSU, GRAÇAS A VOCÊ, A GENTE PÔDE LUTAR SEM PREOCUPAÇÕES.
SNIF...
SNIF...

GUE BOM GUE ESDÃO BIBOS!!
BEZOAL, GUE BOM!
SNIF...
SNIF...

NÃO.
!
AINDA ASSIM, OUTROS MILHARES FORAM SACRIFICADOS...

TEM ALGO AO LADO DO "BANQUETE DOS REIS".
VEJA.
!
O QUE É AQUILO?
UMA SOBRA?
MAS, ENTÃO, AQUI-LO...
.....
OOOH
O NOSSO APETITE...
...CONSUMIU APENAS O NOSSO OBJETIVO, O SHIJUU.
VEJO MUITAS...
T-DUM
SIM.
T-DUM

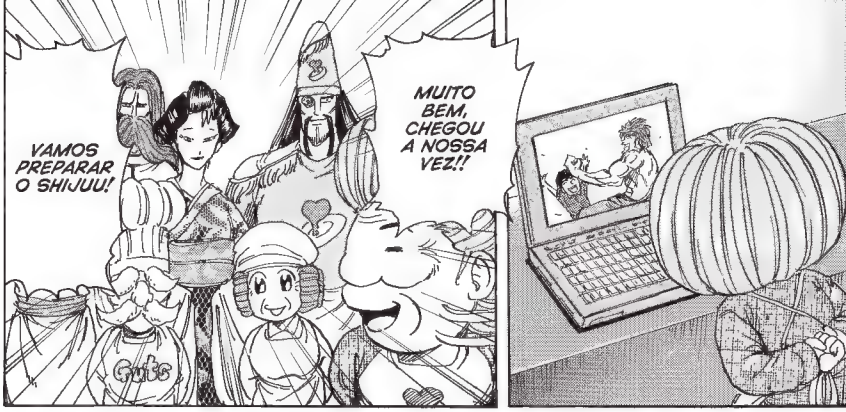
TAMBÉM POSSO OUVIR...
SIM...
...NO QUE SOBROU.
...ONDAS ELETRO-MAGNÉ-TICAS...
T-DUM
どくん
...A PULSAÇÃO DE MILHARES DE PESSOAS.
ボン
BUUUM

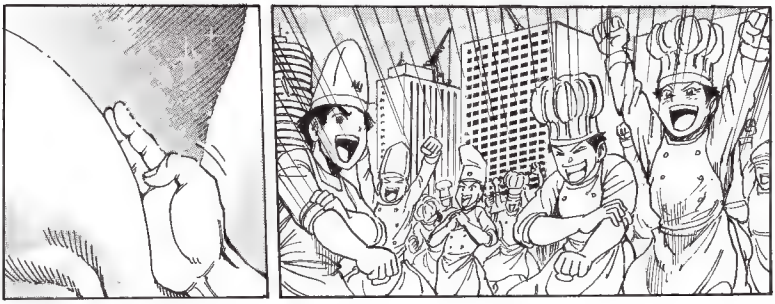
SUNNY !!
DEIXA COMIGO!!
ELAS AINDA ESTAVAM VIVAS DENTRO DO SHIJUU!!
UÔÔÔU!! AS PESSOAS QUE FORAM ENGOLIDAS SAÍRAM!!

わあああ
WAAAAAH!
REDE DE CABE-LO!!
FWAAAH
ぶわあああ
ばいいいいん
POIOIOIM
ワ!!!
WAAAH!

!!
A CARNE DO SHIJUU...
VEJAM!!
...TAMBÉM TÁ CAINDO!!
FIUUUU
TUDUM!
PLIM
PLIM
BLUR

AAINNN!!
PARECE DELICIOSA!!
CERTO! ENTÃO VAMOS LÁ!
VAMOS PARTILHAR ESSA CARNE...
WAAAH
WAAAH
...COM TODA A HUMANIDADE!!


VAMOS PREPARAR O SHIJUU!
MUITO BEM, CHEGOU A NOSSA VEZ!!



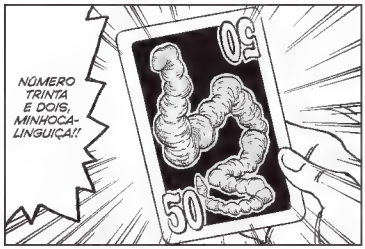
TORIKO

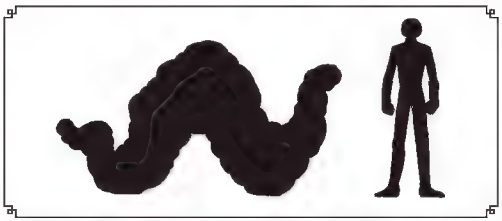
LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 241

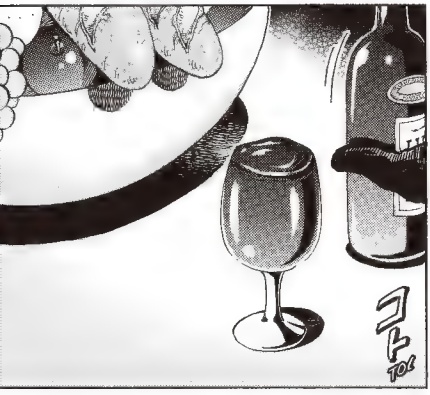
Minhoca-Linguiça (Inseto)

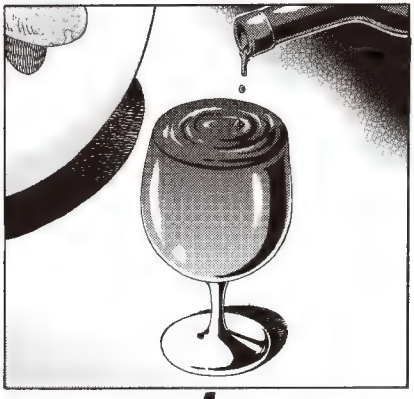
- Nível de Captura: 10
- Hábitat natural: florestas tropicais densas
- Comprimento: 2,5 metros
- Altura: —
- Peso: 180 kg
- Preço: 100 gramas por quatro mil ienes (aproximadamente R$ 111,00)

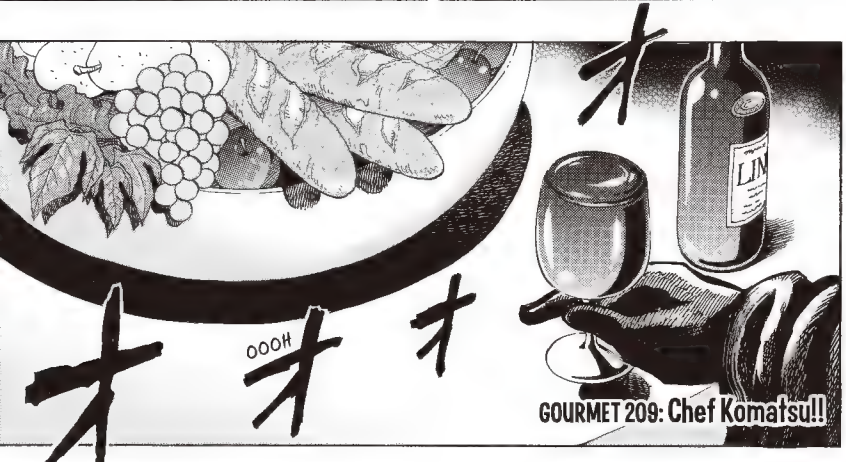




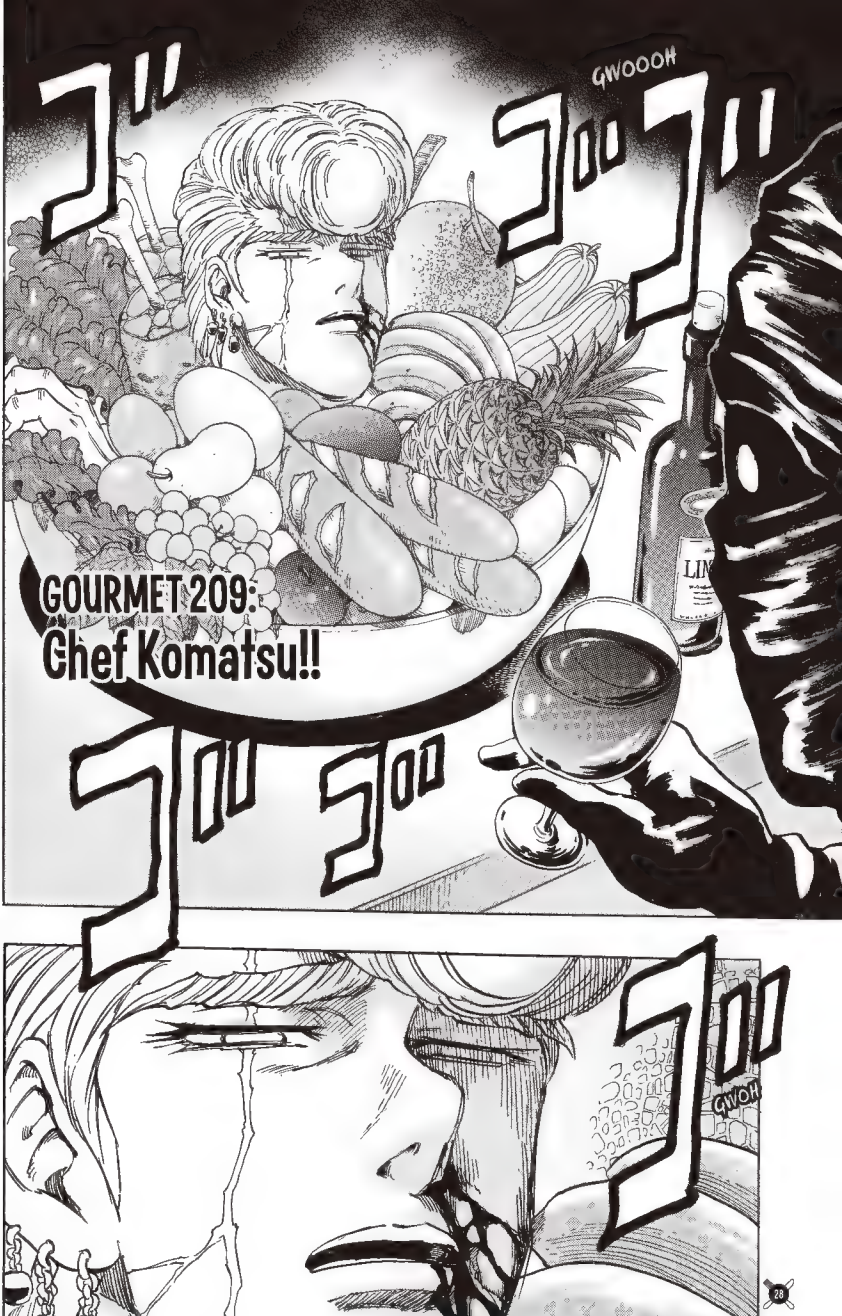
Minhoca carnívora que se parece com uma linguiça gigante. Não possui o sentido do tato, nem membros ou olhos e, normalmente, vive debaixo da terra. Caça suas presas quando sai para a superfície. Usando a carne da qual se alimenta como matéria-prima, ela secreta especiarias para transformar seu corpo inteiro em uma linguiça. Torna-se muito suculenta só de grelhar ou cozinhar no vapor in natura.





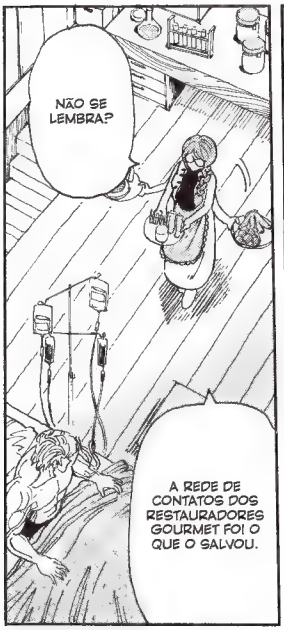


GOURMET 209: Chef Komatsu!!

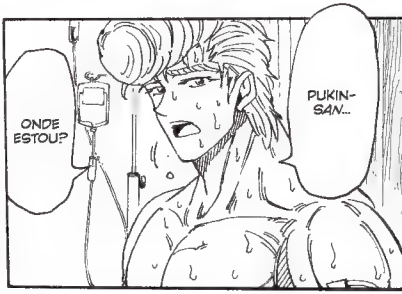

GWOOOH
GOURMET 209:
Chef Komatsu!!
GWOH

UAAAAAAH!!
ARF!
ARF!
FINALMENTE ACORDOU.

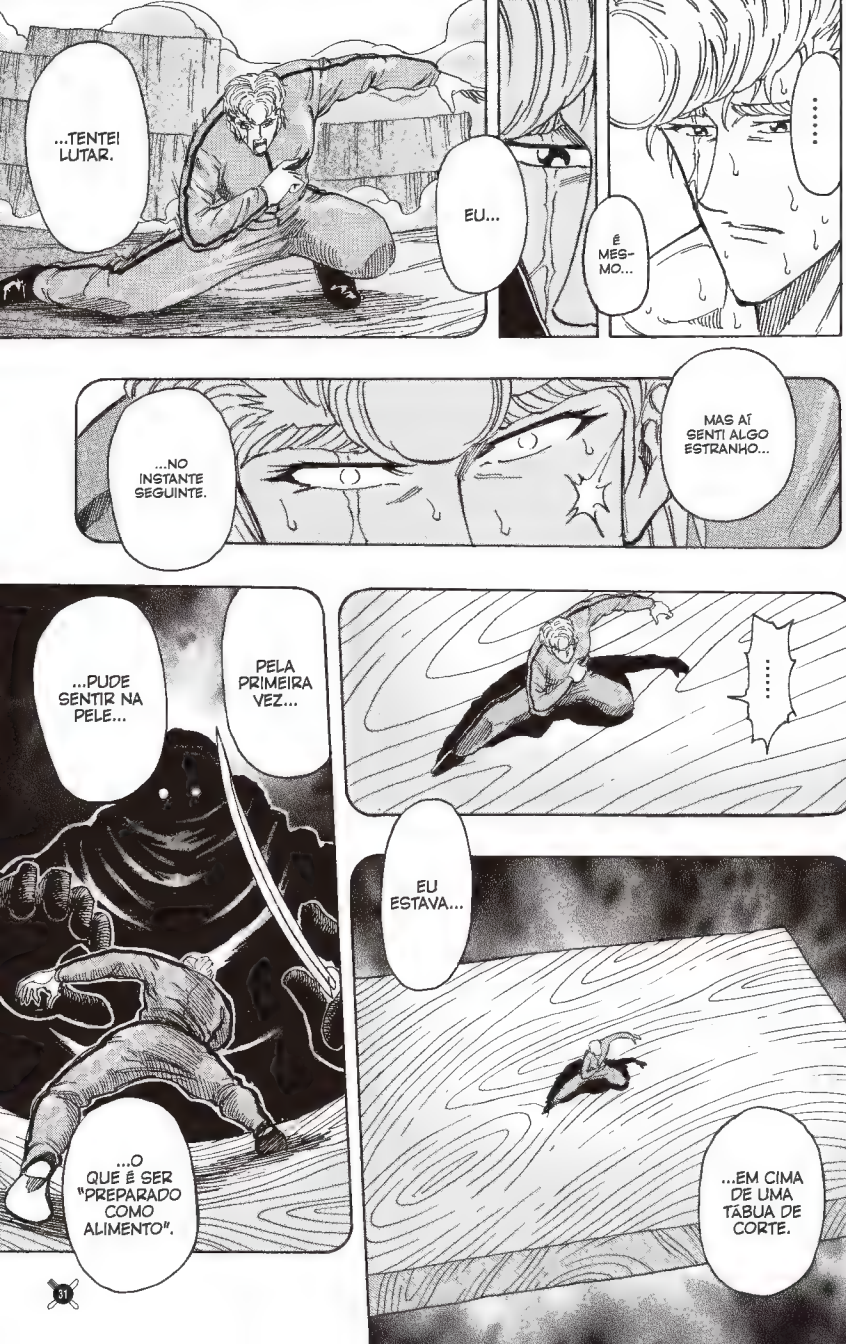
VOCÊ DORMIU POR TRÊS DIAS INTEIROS...
...TEPPEI-KUN.
PUKIN
Restauradora Gourmet

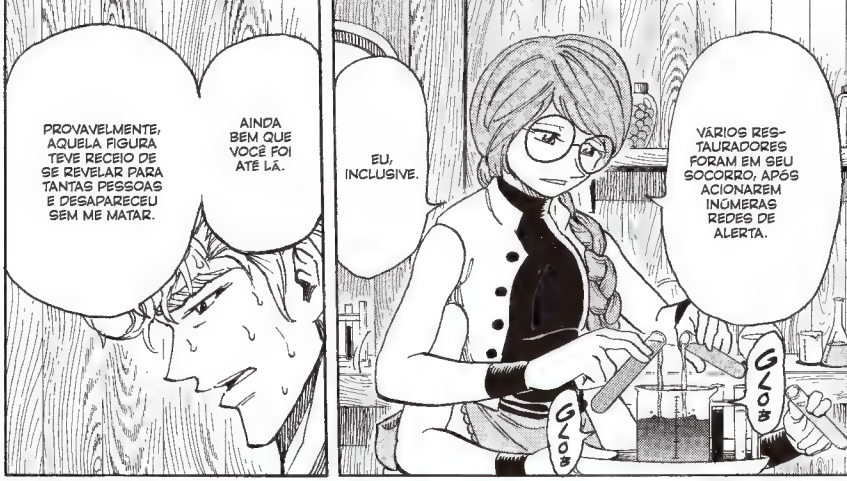

NÃO SE LEMBRA?
A REDE DE CONTATOS DOS RESTAURADORES GOURMET FOI O QUE O SALVOU.

MAS AFINAL...
...O QUE EU...


ONDE ESTOU?
PUKIN-SAN...

PRÓXIMO AO PAÍS DA CURA, "LIFE".
NO MEU LABORATÓRIO.


...TENTEI LUTAR.
EU...
É MES-MO...
.....
...NO INSTANTE SEGUINTE.
MAS AÍ SENTI ALGO ESTRANHO...
...PUDE SENTIR NA PELE...
PELA PRIMEIRA VEZ...
.....
EU ESTAVA...
...O QUE É SER "PREPARADO COMO ALIMENTO".
...EM CIMA DE UMA TÁBUA DE CORTE.

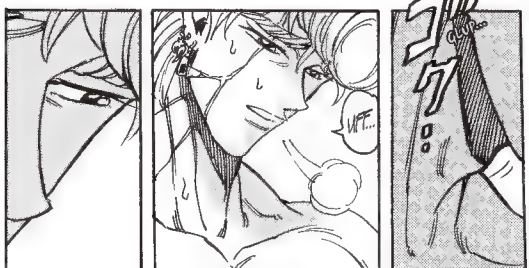

PROVAVELMENTE, AQUELA FIGURA TEVE RECEIO DE SE REVELAR PARA TANTAS PESSOAS E DESAPARECEU SEM ME MATAR.
AINDA BEM QUE VOCÊ FOI ATÉ LÁ.
EU, INCLUSIVE.
VÁRIOS RESTAURADORES FORAM EM SEU SOCORRO, APÓS ACIONAREM INÚMERAS REDES DE ALERTA.
GLOB
GLOB

ELE TINHA UMA AURA ESTRANHA, COMO NUNCA HAVIA SENTIDO ANTES.
MAS, AFINAL, QUEM ERA?

.....

ゴク
GLUP
ゴク
GLUP

VAMOS, BEBA.
VAI SE RECUPERAR COM ISTO.
OBRIGADO, PUKIN-SAN.


VIFF...
ゴク
GLUP
ゴクo.

É DIGNA DE TER COMO MESTRE O LENDÁRIO RESTAURADOR GOURMET.
SÓ PODIA SER VOCÊ, PUKIN-SAN.
SÃO INGREDIENTES DIFÍCEIS DE SEREM RESTAURADOS.
NOZ-MANTEIGA...
...E BANANA CALÓRICA?
.....
TEPPEI-KUN.
TAMBÉM ESTÁ PREOCUPADO?
.....
MEU MESTRE, MOYAN SHAISHAI...
...ALÉM DE DETER AS TÉCNICAS E HABILIDADES DE MELHOR RESTAURADOR DO MUNDO...
...TAMBÉM É UM TESOURO NACIONAL GOURMET VIVO.
SIM.

ドドドDOH
DOH
DOH
DOH
DOH
...ELE ESTÁ AGORA?
E ONDE...
...ALÉM DO MESTRE QUE CONSIGA RESTAURAR UMA BESTA DO NÍVEL DO SHIJUU!!
NÃO EXISTE NINGUÉM...
ESTÁ DESAPARECIDO HÁ ALGUNS DIAS...
NÃO SEI...
TEPPEI-KUN...
!
UÉ?
AQUELES CARAS SÃO PERIGOSOS!!
É O QUE O MEU INSTINTO DE RESTAURADOR ESTÁ ME DIZENDO!!
É POSSÍVEL QUE ELE SAIBA ALGO SOBRE AQUELE SUJEITO.
PRECISAMOS DESCOBRIR O PARADEIRO DO SEU MESTRE O QUANTO ANTES.

TEPPEI-KUN...
...A CICATRIZ NO SEU ROSTO NÃO ESTÁ MAIOR?
SERÁ IMPRESSÃO MINHA?
!
HÃ?
A SUA CICATRIZ...
VOCÊ ACHA?
CICATRIZ?
NÃO HAVIA NADA ANORMAL EM SEU CORPO.
NÃO, IMAGÍNA.
DEVE SER APENAS IMPRESSÃO.
.....
OOOH
ガシャアン
CLANG
...de Toriko e os outros derrotarem o Shijuu...
Três dias depois...

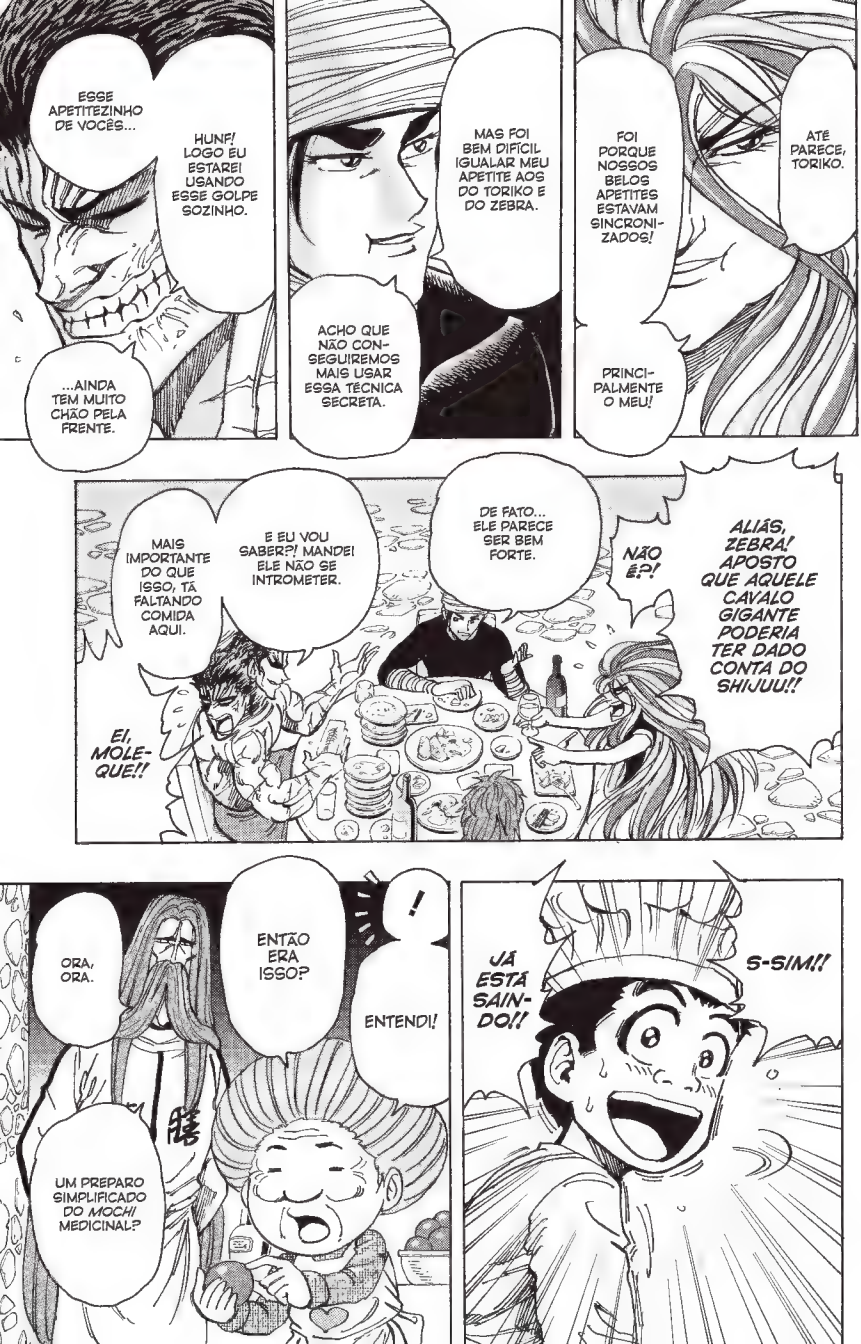
...embriagadas de alegria.
...as pessoas continuavam...

...não acabaria em apenas alguns dias.
A sensação de ir do completo desespero ao banquete de vitória...
Toda a humanidade estava preparada para a extinção.

...louvavam os quatro Caçadores Gourmet.

As pessoas agradeciam pela vida...
...pela comida...
...e também...

NÃO FOI GRAÇAS À MINHA GULA?!
E O ÚLTIMO GOLPE, HEIN?!


ESSE APETITEZINHO DE VOCÊS...
HUNF! LOGO EU ESTAREI USANDO ESSE GOLPE SOZINHO.
...AINDA TEM MUITO CHÃO PELA FRENTE.
MAS FOI BEM DIFÍCIL IGUALAR MEU APETITE AOS DO TORIKO E DO ZEBRA.
ACHO QUE NÃO CONSEGUIREMOS MAIS USAR ESSA TÉCNICA SECRETA.
FOI PORQUE NOSSOS BELOS APETITES ESTAVAM SINCRONIZADOS!
PRINCIPALMENTE O MEU!
ATÉ PARECE, TORIKO.
DE FATO... ELE PARECE SER BEM FORTE.
NÃO É?!
ALIÁS, ZEBRA! APOSTO QUE AQUELE CAVALO GIGANTE PODERIA TER DADO CONTA DO SHIJUU!!
E EU VOU SABER?! MANDEI ELE NÃO SE INTROMETER.
MAIS IMPORTANTE DO QUE ISSO, TÁ FALTANDO COMIDA AQUI.
EI, MOLEQUE!!
!
ENTÃO ERA ISSO?
ENTENDI!
ORA, ORA.
UM PREPARO SIMPLIFICADO DO MOCHI MEDICINAL?
S-SIM!!
JÁ ESTÁ SAINDO!!

PENSANDO MELHOR, ERA BEM FÁCIL.
SÓ FAZER ASSIM... E ASSIM...
É MESMO.
SE TIVESSE PENSADO COM UM MILÍMETRO DE CALMA, TERIA DESCOBERTO. ORA, ORA...

PRIMEIRO, O INGREDIENTE O ESCOLHEU...
...E ENTÃO ELE TEVE A INSPIRAÇÃO PARA O PREPARO.

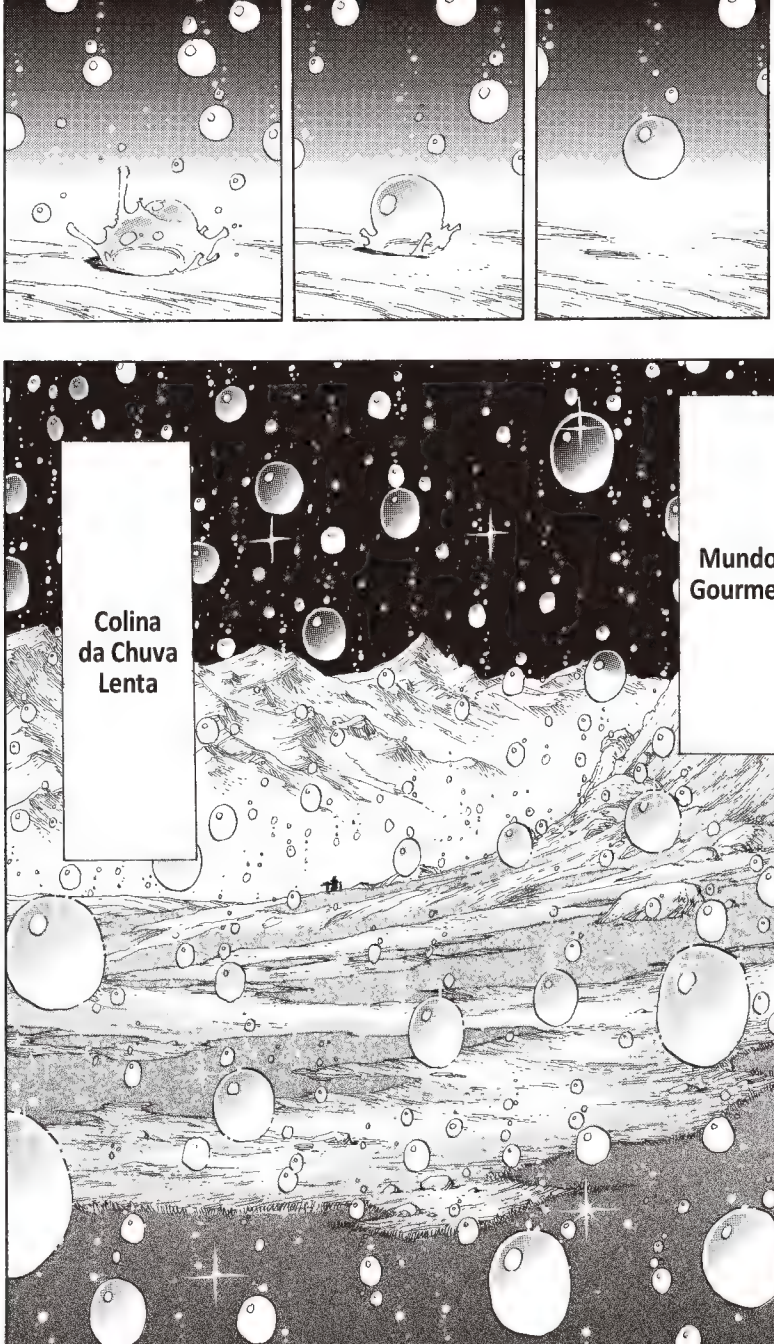
PORÉM, SÓ POSSO DIZER QUE FOI FORMIDÁVEL O KOMATSU-*KUN* TER PENSADO NESSE MODO DE PREPARO EM POUCOS MINUTOS.
FOI MAGNÍFICO.
ISTO NÃO FOI RESULTADO APENAS DE SUAS HABILIDADES E TÉCNICAS. ELE DEVE TER OUVIDO A "VOZ DO *MOCHI*".

SETSU-NO-*SAMA*.
ACHO QUE NÃO SERÁ UM MILÍMETRO NECESSÁRIO.

PELAS CONQUISTAS QUE O KOMATSU-*KUN* TEVE ATÉ AGORA...
...ELE CERTAMENTE ENTRARÁ PARA O RANKING.

VOU RECOMENDÁ-LO PARA PARTICIPAR...
...DO G7.
!

NÃO FOI...
...COMO EU DISSE?
OS QUATRO CONSEGUIRAM DAR UM JEITO...
...PRESIDENTE.
SIM, SENHOR.
BASE CENTRAL DA I.G.O.
SIM...
...SECRETÁRIO-GERAL UUMEN.
DE FATO, FOI COMO VOCÊ DISSE...
.....
DIRETOR.
É SÓ DEIXAR NAS MÃOS DO TORIKO-CHAN E SEUS AMIGOS QUE TUDO FICARÁ BEM!
QUASE ATRAPALHEI O TREINAMENTO DO TORIKO E DOS OUTROS.
FUH...
PODE DEIXAR COM ELES, VAI DAR TUDO CERTO.
...OS QUATRO NÃO TERÃO ESPAÇO PARA APARECER. HU, HU!
SE O DIRETOR PERDER O CONTROLE...

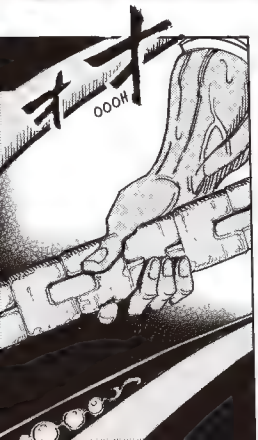

Colina da Chuva Lenta
Mundo Gourmet

SERIA UM PROBLEMA SE AQUELES LÁ NÃO CONSEGUISSEM DAR CONTA DO SHIJUU.
BOM...
PARECE QUE MAIS UMA VEZ O MUNDO HUMANO ESTÁ EM PAZ, PRESIDENTE.

MAS NEM MESMO NÓS PODEMOS NOS PREOCUPAR COM ISSO AGORA.
PROVAVELMENTE, O VERDADEIRO INIMIGO VAI DAR AS CARAS MAIS PRA FRENTE.

...O "AIR", A SALADA DO MENU DO ACACIA.
COM ELA, PODEREMOS FATIAR...

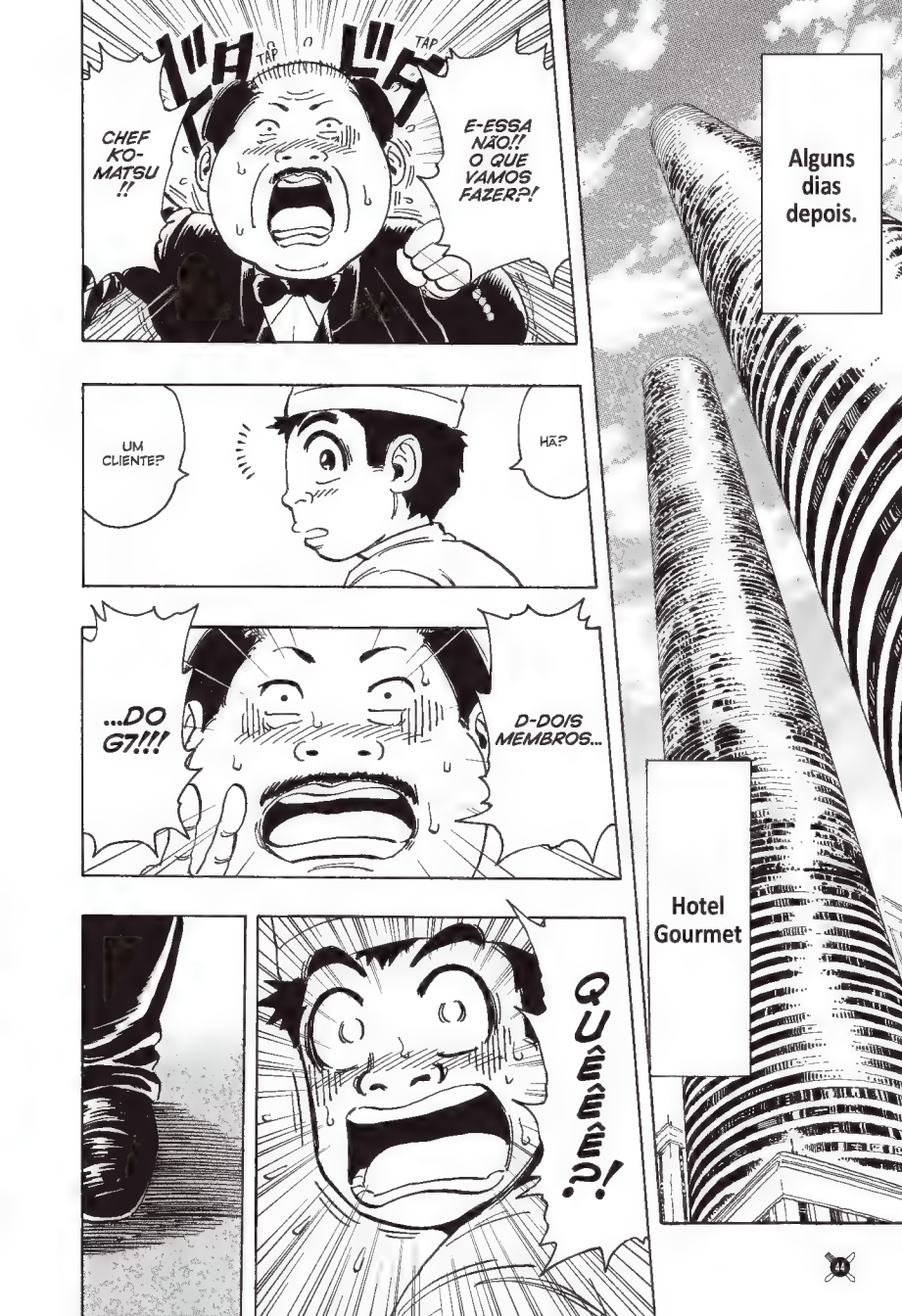
ATÉ QUE É UMA BOA FACA, HEIN...?
MELK.
ESTÁ MUITO BEM ACABADA.

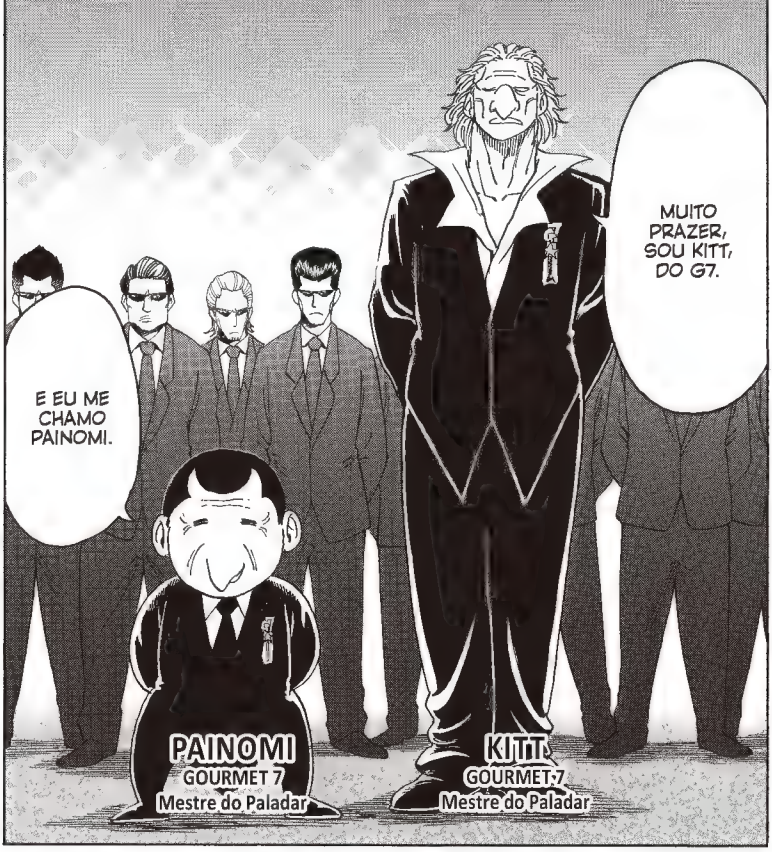

OOOH

OOOH

MUITO BEM, VAMOS LÁ!!
PARECE QUE OS OUTROS JÁ CHEGARAM AO LOCAL COMBINADO!
SE O ESQUADRÃO GOURMET APARECER...

SIM, SENHOR!
...VAI TER LUTA !!!


Alguns dias depois.
Hotel Gourmet
TAP
TAP
CHEF KO-MATSU !!
E-ESSA NÃO!! O QUE VAMOS FAZER?!
UM CLIENTE?
HÃ?
...DO G7!!!
D-DOIS MEMBROS...
QUÊÊÊÊ?!


MUITO PRAZER, SOU KITT, DO G7.
E EU ME CHAMO PAINOMI.
PAINOMI
GOURMET 7
Mestre do Paladar
KITT
GOURMET 7
Mestre do Paladar

HÃ?
...FOI CLASSIFICADO EM 88º LUGAR NO RANKING MUNDIAL DE CHEFS.
VIEMOS INFORMAR QUE O CHEF KOMATSU...

TORIKO

LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 242

Eryngui-com-Face-Humana (Cogumelo)

- Nível de Captura: 14

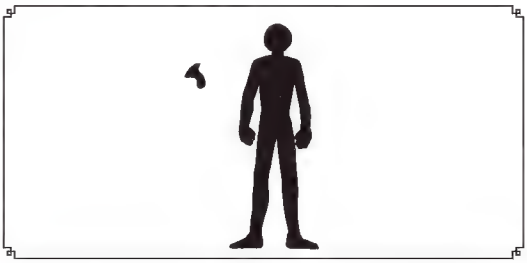
- Hábitat natural: Floresta da Maldição

- Comprimento: 12 centímetros

- Altura: ––

- Peso: 100 gramas

- Preço: uma unidade por oito mil ienes (aproximadamente R$ 222,00)

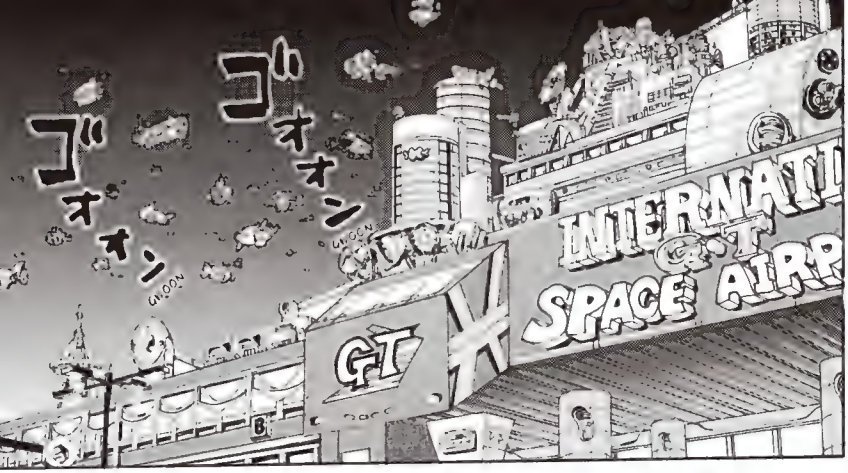


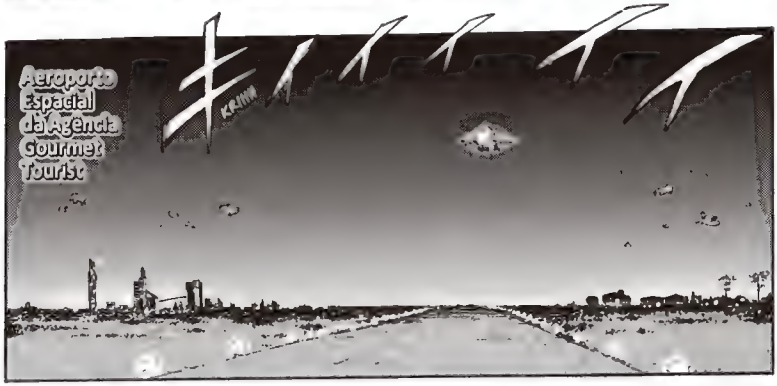
Escala humana

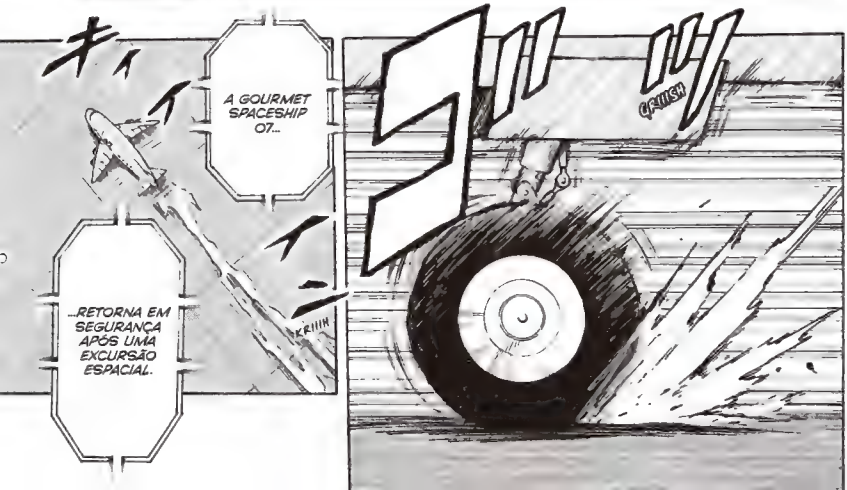
Um cogumelo que tem o desenho de um rosto humano no chapéu. Cresce em lugares úmidos e escuros, onde paira uma atmosfera fantasmagórica como, por exemplo, embaixo de pisos de locais abandonados. Quando olha nos olhos desse rosto medonho, a pessoa sente-se como se estivesse possuída por um espírito, o que acaba por provocar danos psicológicos, portanto, seu preparo requer cautela. Por esse motivo, é um ingrediente de alto grau de dificuldade.

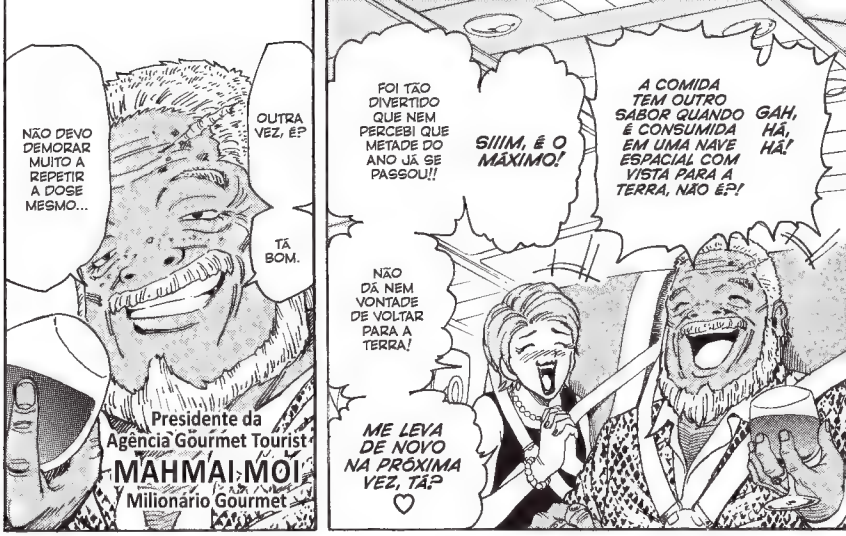
...FOI CLASSIFICADO EM 88º LUGAR NO RANKING MUNDIAL DE CHEFS.
VIEMOS INFORMAR QUE O CHEF KOMATSU...
HÃ?
HÃ?
VIEMOS FAZER O CONVITE.
SENDO ASSIM, VOCÊ ESTÁ APTO A PARTICIPAR DO FESTIVAL CULINÁRIO DESTE ANO.
HÃ?
DO FESTIVAL CULINÁ-RIO?!!
HÃÃÃÃ?!!!

GOURMET 210: Pistola de Pregos!!


ゴオオン
ゴオオン
GT
SPACE AIRP

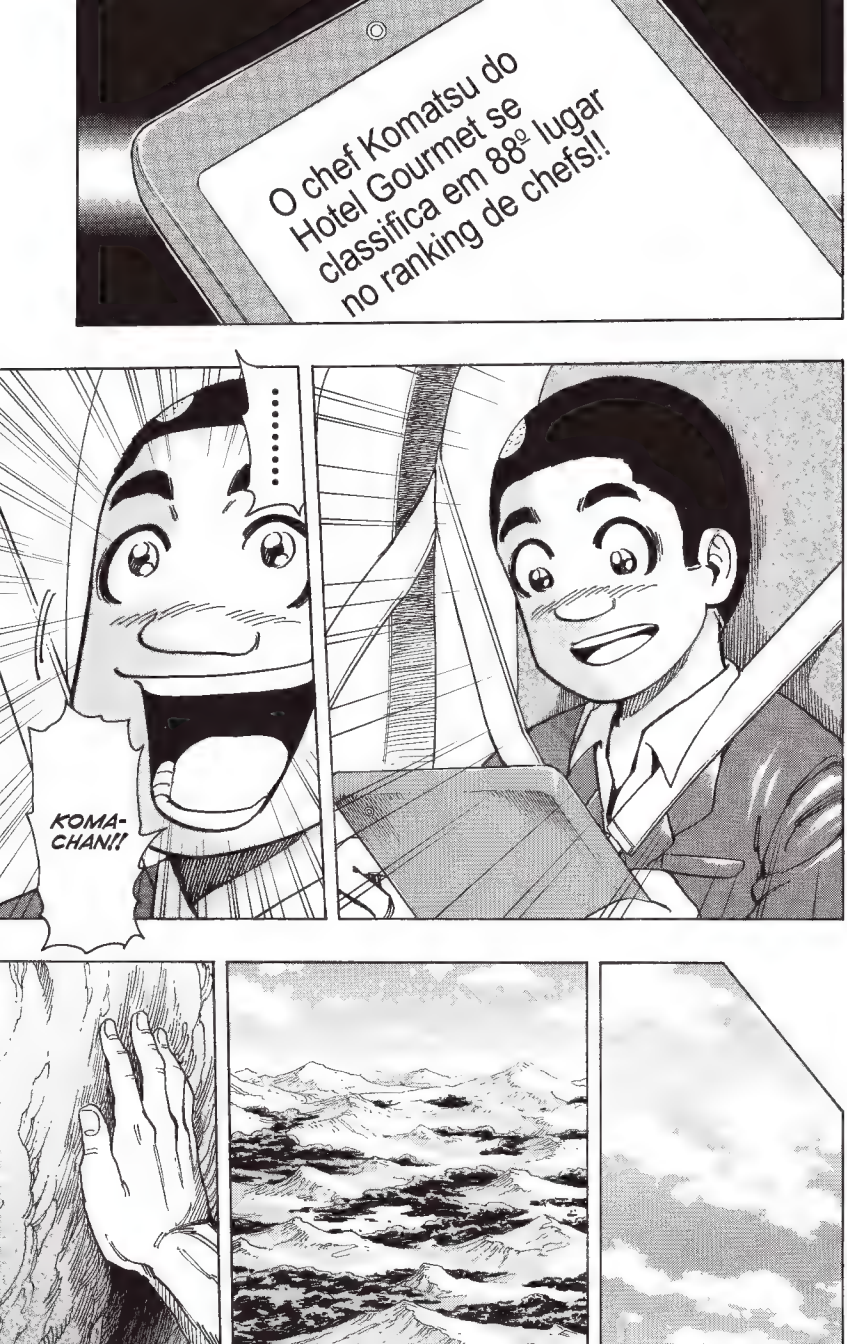

Aeroporto Espacial da Agência Gourmet Tourist
KRIIIH

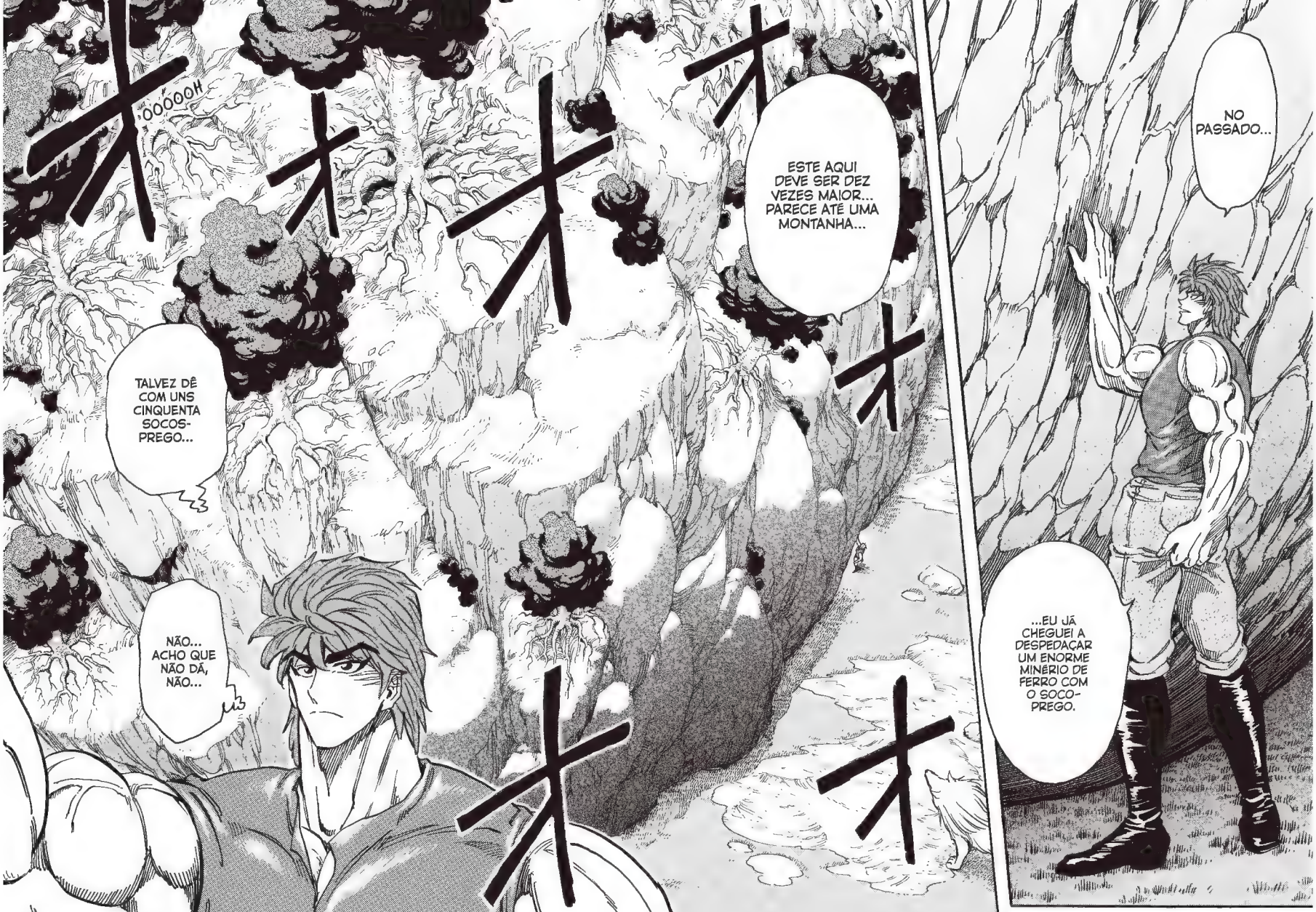

A GOURMET SPACESHIP 07...
...RETORNA EM SEGURANÇA APÓS UMA EXCURSÃO ESPACIAL.
KRIIIH
CRUSH


NÃO DEVO DEMORAR MUITO A REPETIR A DOSE MESMO...
OUTRA VEZ, É?
TÁ BOM.
Presidente da Agência Gourmet Tourist
MAHMAI MOI
Milionário Gourmet
FOI TÃO DIVERTIDO QUE NEM PERCEBI QUE METADE DO ANO JÁ SE PASSOU!!
SIIIM, É O MÁXIMO!
A COMIDA TEM OUTRO SABOR QUANDO É CONSUMIDA EM UMA NAVE ESPACIAL COM VISTA PARA A TERRA, NÃO É?!
GAH, HÁ, HÁ!
NÃO DÁ NEM VONTADE DE VOLTAR PARA A TERRA!
ME LEVA DE NOVO NA PRÓXIMA VEZ, TÁ? ♡

É a única agência de viagens no mundo que realiza excursões espaciais gourmet.
KÃ, KÃ, KÃ! É BRINCADEIRINHA! BRINCADEIRINHA!
POR QUÊ?! VAI COM OUTRA MULHER DE NOVO?!
MAS NÃO VAI SER COM VOCÊ.
A Gourmet Tourism & Cia. Ltd. tem valor de mercado de 812 trilhões de ienes (é a terceira mais valiosa do mundo).

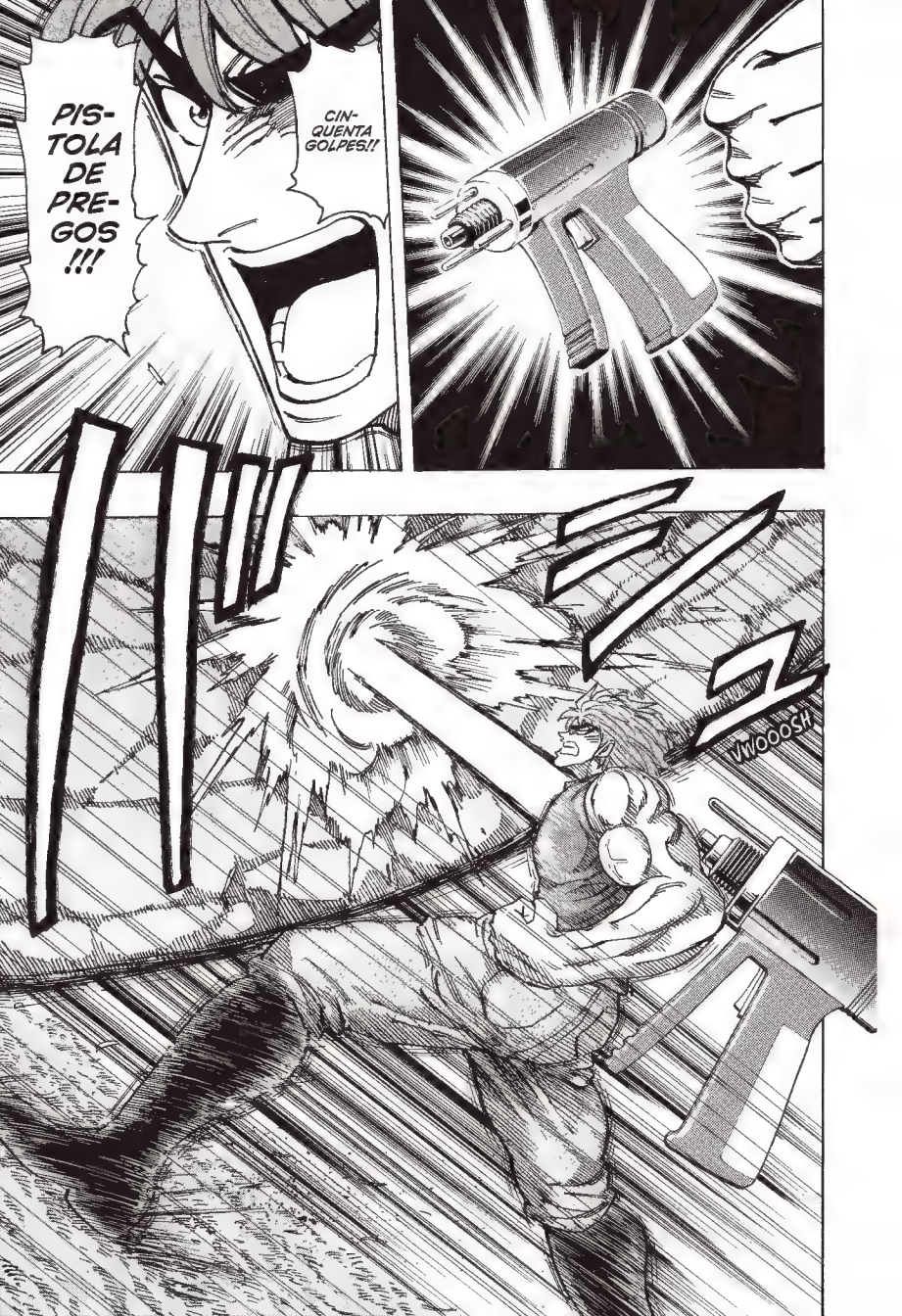
NOTÍCIAS GOURMET
■ Os Quatro Reis Celestiais abatem com sucesso a besta Shijuu!! A humanidade está a salvo!!
■ Descoberto um modo de preparo simplificado do Mochi Medicinal!! O chef Komatsu do Hotel Gourmet se classifica em 88º lugar no ranking de chefs!!

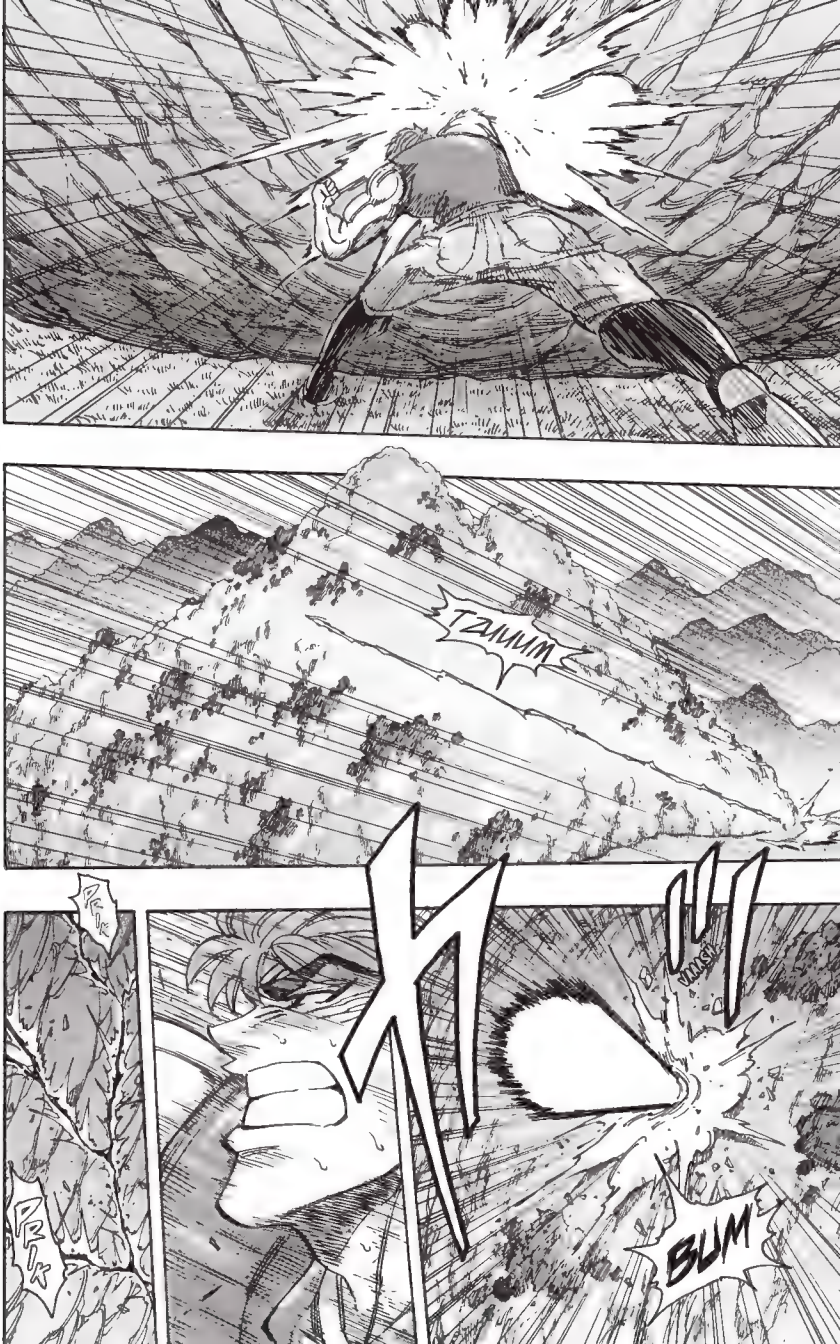

O chef Komatsu do Hotel Gourmet se classifica em 88º lugar no ranking de chefs!!
.....
KOMA-CHAN!!


OOOOOOH
ESTE AQUI DEVE SER DEZ VEZES MAIOR... PARECE ATÉ UMA MONTANHA...
TALVEZ DÊ COM UNS CINQUENTA SOCOS-PREGO...
NÃO... ACHO QUE NÃO DÁ, NÃO...
NO PASSADO...
...EU JÁ CHEGUEI A DESPEDAÇAR UM ENORME MINÉRIO DE FERRO COM O SOCO-PREGO.

O IMPACTO DO SOCO-PREGO LEVA MUITO TEMPO PARA ATINGIR O ALVO A FUNDO.
NO SHIJUU, O IMPACTO DO GOLPE FOI TRANSFERIDO PRAS OUTRAS PARTES DO CORPO.
SE FOR UMA CRIATURA AINDA MAIS FORTE, ELA VAI REVIDAR ENQUANTO FOR SENDO ATINGIDA.
PLIC
PLIC

SE EU APLI-CAR...
...O IMPACTO DOS CINQUENTA SOCOS-PREGO EM UM ÚNICO GOLPE...
...MAIS RÁPIDO...
...E MAIS FORTE DO QUE UM "PREGO".
...PODERIA CRIAR UM ATAQUE...
GOOOH

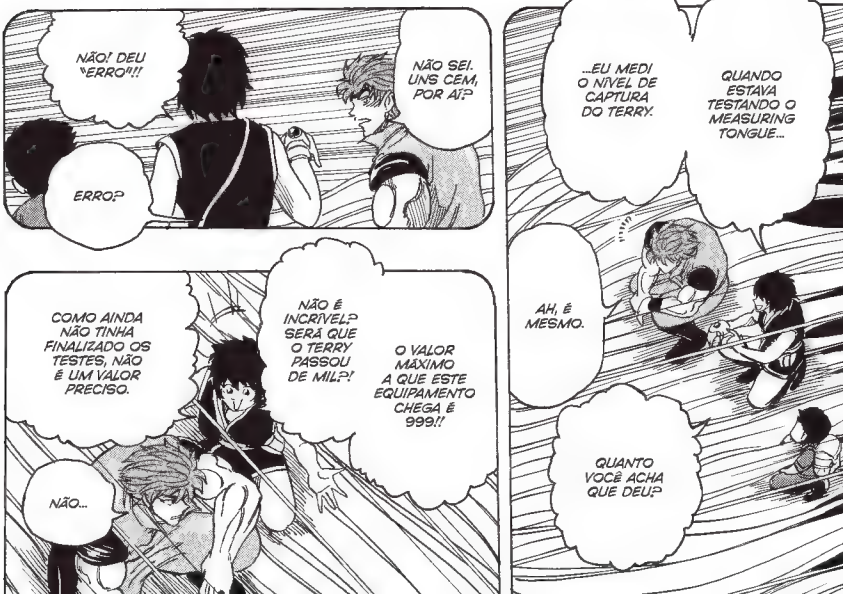

PIS-
TOLA
DE
PRE-
GOS
!!!
CIN-
QUENTA
GOLPES!!
WOOOSH


TZUMUM
PRK
VIIASH
BUM

オオオ
OOOH
バガガアア
B-B-BRAAAM
BRR
BRR
MAS APLICÁ-LA NUM GOLPE SÓ SOBRECARREGA O BRAÇO!
NÃO CONSIGO GOLPEAR EM SEQUÊNCIA...
HE...
HE, HE!
ARGH...
QUE POTÊNCIA INCRÍVEL!

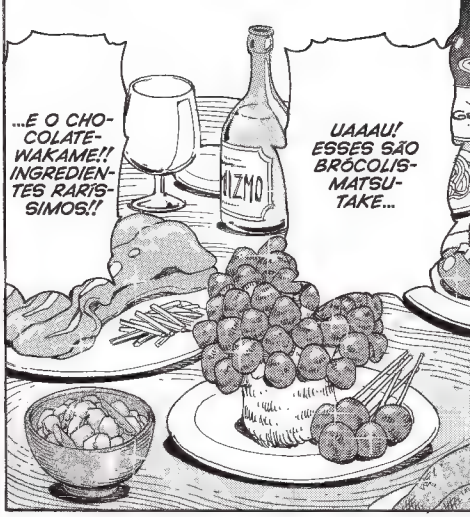
TERRY.
DE TODO MODO, DESENVOLVI UMA NOVA TÉCNICA.
ACHO QUE DÁ PRA USAR.
PISTOLA DE PREGOS!!

.....
EI, TORIKO.
VAMOS COMER, TERRY?
HÃ, HÃ!


NÃO! DEU "ERRO"!!!
ERRO?
NÃO SEI. UNS CEM, POR AÍ?
...EU MEDI O NÍVEL DE CAPTURA DO TERRY.
QUANDO ESTAVA TESTANDO O MEASURING TONGUE...
AH, É MESMO.
QUANTO VOCÊ ACHA QUE DEU?
COMO AINDA NÃO TINHA FINALIZADO OS TESTES, NÃO É UM VALOR PRECISO.
NÃO...
NÃO É INCRÍVEL? SERÁ QUE O TERRY PASSOU DE MIL?!
O VALOR MÁXIMO A QUE ESTE EQUIPAMENTO CHEGA É 999!!

O TERRY HERDOU O DNA DO "REI LENDÁRIO".
COM CERTEZA, O MEASURING TONGUE CALCULOU O POTENCIAL DO TERRY.
.....
TERRY.
TALVEZ O DIA EM QUE SUAS HABILIDADES DESPERTEM...
...NÃO ESTEJA TÃO LONGE ASSIM.
TORIKO!!
!
E AÍ, TOM?!
DESCOLEI UNS INGREDIENTES RAROS! QUE TAL UMA BOQUINHA?!
OPA, BOA!
ESTAVA AGORINHA MESMO PENSANDO EM COMER!!

NÃO PARECE, MAS EU TENHO UMA VASTA REDE DE CONTATOS.
INCRÍVEL, TOM!! COMO CONSEGUIU TRAZÊ-LOS PRA SUA LOJA?!
GOURMET
OPA.

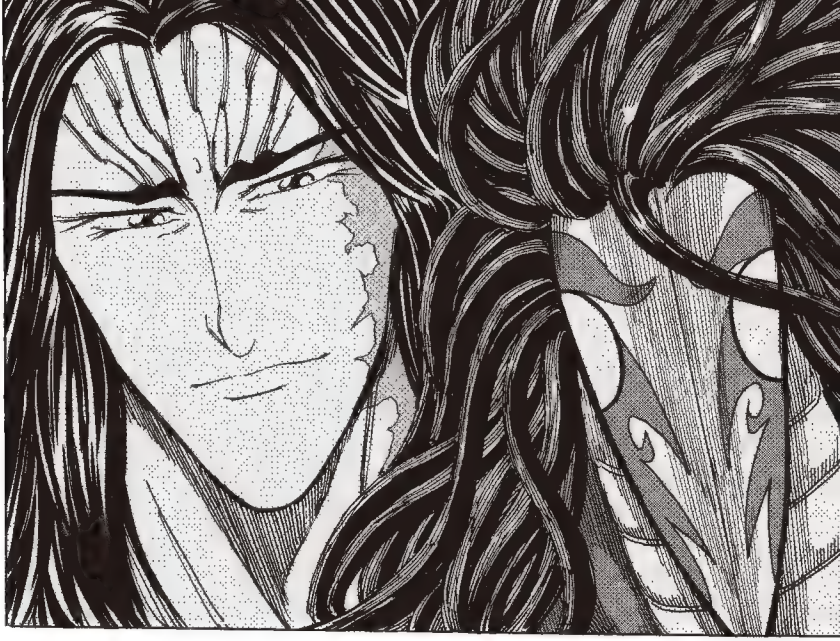

...E O CHOCOLATE-WAKAME!! INGREDIENTES RARÍSSIMOS!!
UAAAU! ESSES SÃO BRÓCOLIS-MATSUTAKE...
NIZMO

SAÚDE!!
CLINC

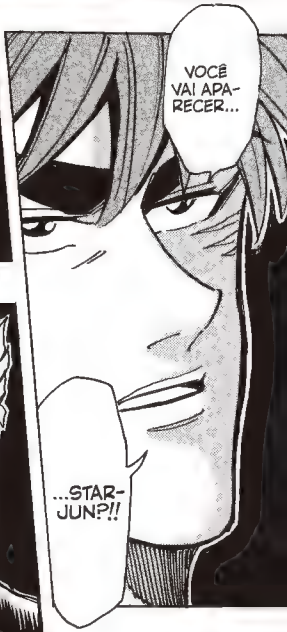
QUE NADA. NÃO FOI GRANDE COISA.
OS ATACADISTAS DA COZINHA DO MUNDO TRABALHARAM BASTANTE PARA REUNIR OS INGREDIENTES DO *MOCHI* MEDICINAL PRO KOMATSU COZINHAR, NÃO?
FALANDO NISSO, O KOMATSU...
É.

HMM. DELÍCIA!!
CRUNCH

NA PRIMEIRA VEZ QUE O VI, NÃO PASSAVA DE UM CHEF NOVATO.
ESSE CARA É INCRÍVEL...
PARECE QUE VAI PARTICIPAR DO FESTIVAL CULINÁRIO?!
ELE ENTROU PRO RANKING!
ARRANJOU UM BOM PARCEIRO, HEIN, TORIKO?
MAL POSSO ESPERAR PELO FESTIVAL.
ISSO SIGNIFICA QUE O KOMATSU É UM DOS MELHORES CHEFS DO MUNDO, É?
MAS TEM ALGUMAS COISAS ME PREOCUPANDO...
HM?
É, BEM QUE EU GOSTARIA, SABE?
.....
NHAC
DE ME DIVERTIR PRA VALER...
"NOS VEMOS NO FESTIVAL."

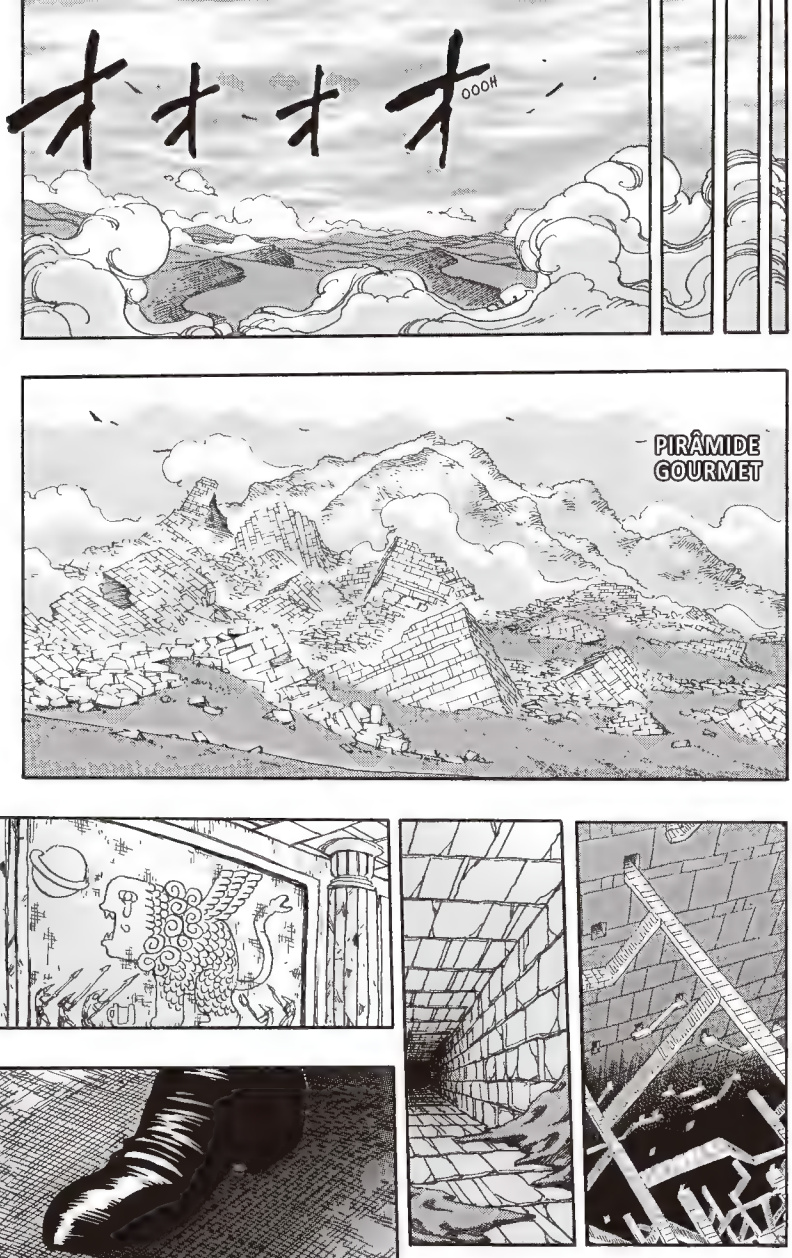


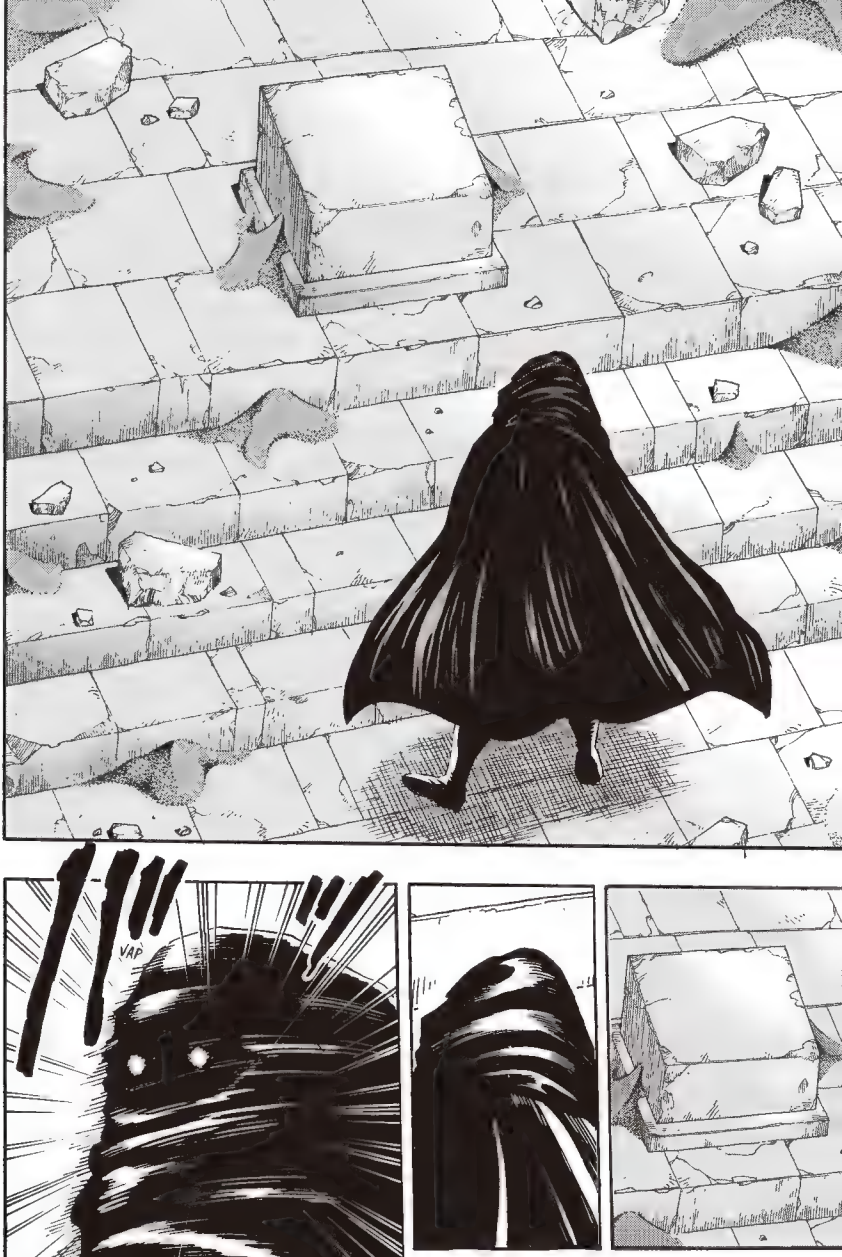
TOMEM CUIDADO.
TEM ALGUÉM POR TRÁS DISSO.
E TAMBÉM...

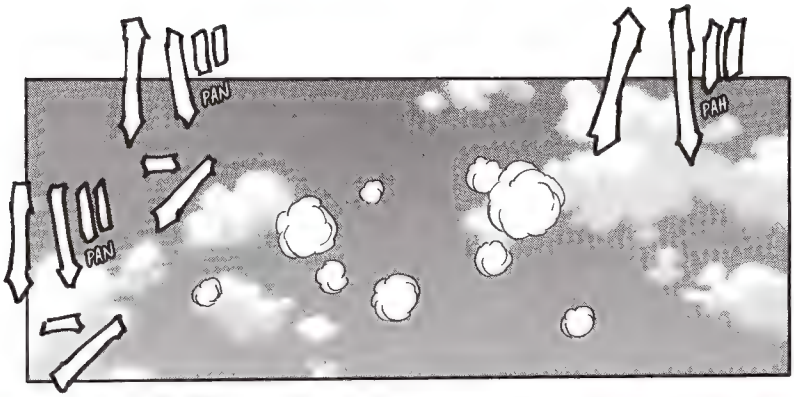

VOCÊ VAI APARECER...
...STAR-JUN?!!

...QUEM É ELE?
MAS, AFINAL...

"...A SER DERROTADO."
"ELE É O VERDADEIRO INIMIGO..."


オオオオ
OOOH
PIRÂMIDE GOURMET


VAP


PAN
PAN
PAH

PAN
PAN
HYUUUH
PAN
HYUUUH
Cooking Festival
CF
Final-
mente...
E então,
algumas
semanas
depois.

Começou o
Festival
Culinário!

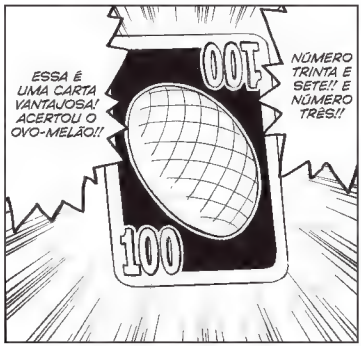
TORIKO

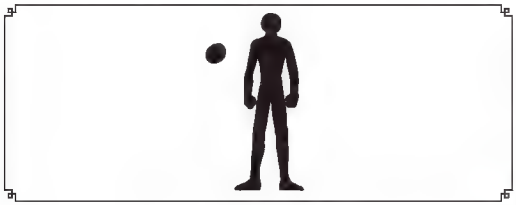
LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 243

Ovo-Melão (Ovo)

- Nível de Captura: 12
- Hábitat natural: cordilheiras íngremes
- Comprimento: 15 centímetros
- Altura: ––
- Peso: 200 gramas
- Preço: uma unidade por 350 mil ienes cada (aproximadamente R$ 9.716,00)





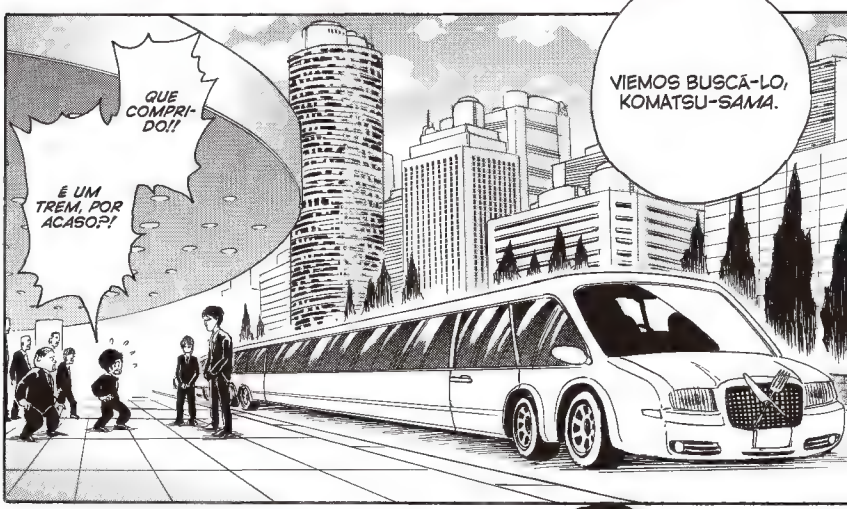
Escala humana

Ovo de uma gigantesca ave rara que vive em cordilheiras íngremes. É chamada de Ovo-Melão por seu enorme tamanho e, assim como a fruta que o nomeia, tem alto teor de açúcar como um melão de primeira qualidade. No Gourmet Tasting, ingredientes de alta pontuação que podem ser facilmente preparados e consumidos estão misturados com os ingredientes de difícil preparo e consumo. Nesse caso, o Ovo-Melão é uma "carta vantajosa" entre os ingredientes gourmet.

GOURMET 211: O Festival Culinário começou!!

GOURMET 211:
O Festival Culinário começou!!

...O QUE É ISSO?!!
MAS...


QUE COMPRIDO!!
É UM TREM, POR ACASO?!
VIEMOS BUSCÁ-LO, KOMATSU-SAMA.

WAIIN
OS PARTICIPANTES DO FESTIVAL CULINÁRIO RECEBEM TRATAMENTO VIP.
É UMA LIMUSINE GOURMET.

TO-RIKO-SAN!!
T...
A GENTE VAI ACABAR SE ATRA-SANDO!!
O QUE TÁ ESPERANDO? ENTRA LOGO, KOMATSU!
SAÚ-DE!!
É UM FESTIVAL! RELAXA E TENTE SE DIVERTIR!
PRA QUE TODO ESSE NERVOSISMO, KOMATSU?
E... ESTOU TÃO NERVOSO QUE NÃO CONSIGO TOMAR O SUCO.
A CERVEJA-RUBI SERVIDA NA LIMUSINE GOURMET É A MELHOR!!
AAAH! QUE GOSTOSO!
...QUE VOU PARTICIPAR DO FESTIVAL CULINÁRIO.
A-AINDA NÃO CONSIGO ACREDITAR...

APENAS OS CEM MELHORES CHEFS PODEM PARTICIPAR DO FESTIVAL CULINÁRIO, QUE VAI DECIDIR QUAL É O MELHOR CHEF DO MUNDO!
E VOCÊ TÁ ENTRE OS CEM MELHORES, KOMATSU! É ÓBVIO QUE VAI PARTICIPAR!

M-MAS OS CHEFS DO RANKING SÃO TODOS CELEBRIDADES!
MESTRES COZINHEIROS DO MUNDO INTEIRO ESTARÃO AQUI HOJE.

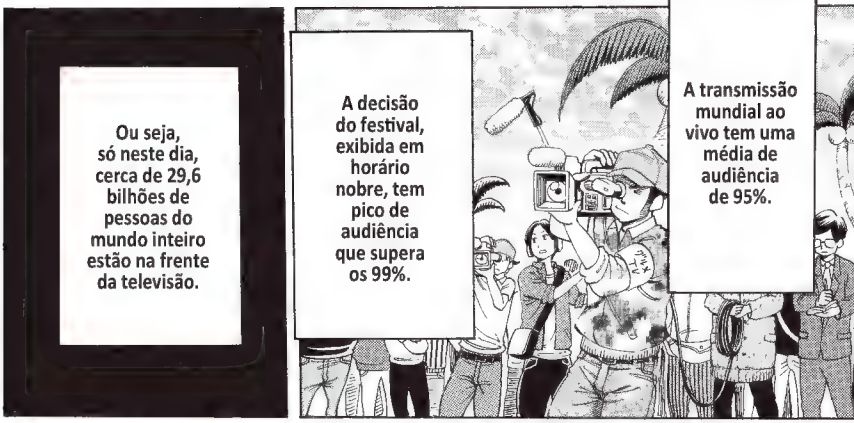
VOCÊ NÃO PERDE EM NADA PRA ELES.
ISSO EU GARANTO.
AFINAL...
...É MEU PARCEIRO!!
ACREDITE EM SI MESMO!!
T...
TORIKO-SAN.

LOGO CHEGAREMOS AO FESTIVAL.
OPA.
KOMATSU-SAMA.
ESTAVA NERVOSO POR CAUSA DISSO?!
AH, O QUE VOU FAZER? T-NERVOS...
TEM TANTOS CHEFS PARA OS QUAIS EU QUERO PEDIR AUTÓGRAFOS.

Todas as edições do evento quadrienal são realizadas nesta ilha, que também é chamada de "Terra Sagrada dos Chefs".
O local do festival, a Cooking Island, é a Ilha Culinária.

Cooking Island
É um número que supera a população mundial, de 31,2 bilhões de pessoas.
Anualmente, ultrapassa os trinta e seis bilhões de pessoas.
A média diária de turistas na ilha é de cem milhões.

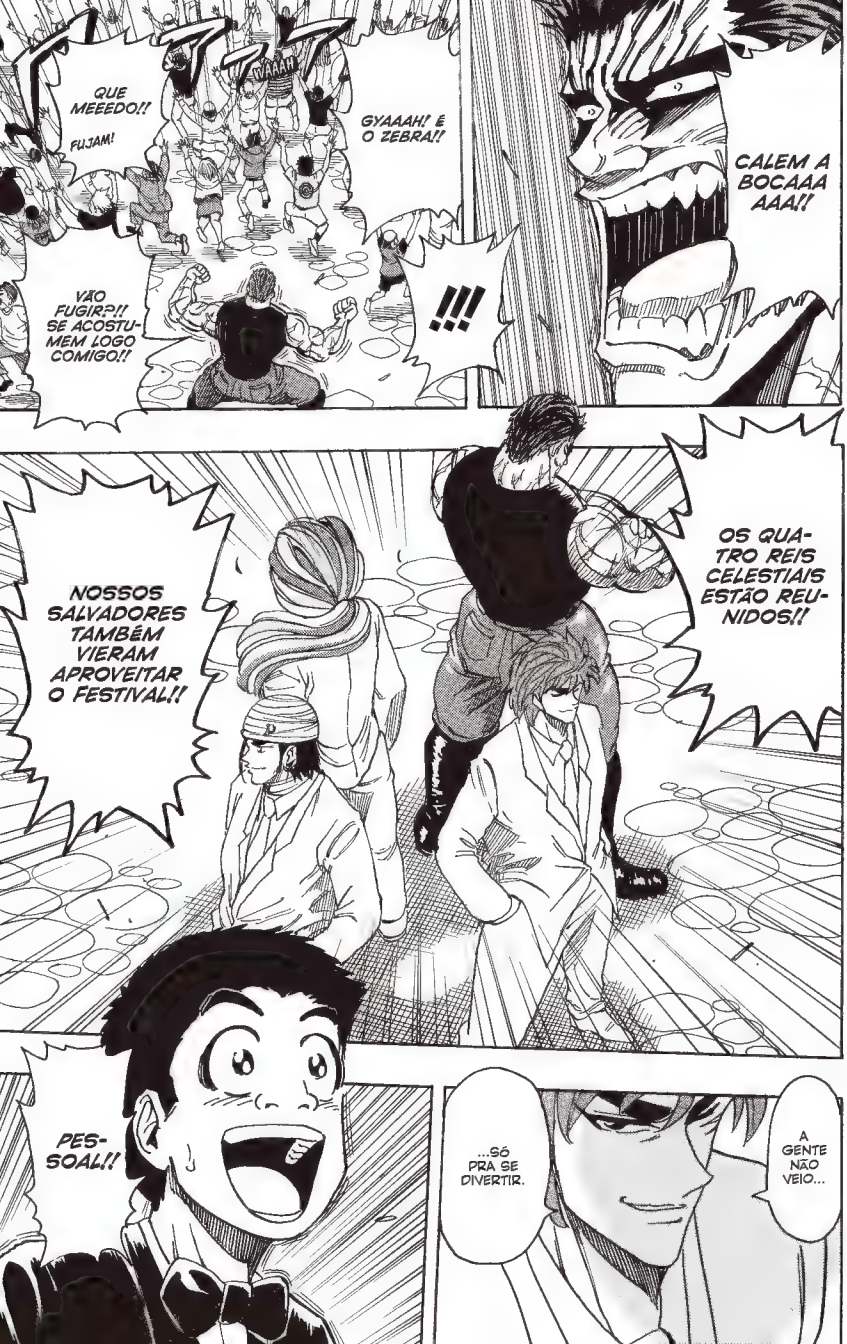
...um bilhão de turistas vindos do mundo todo visitam a ilha.
NAGO
No dia da abertura do evento...


Ou seja, só neste dia, cerca de 29,6 bilhões de pessoas do mundo inteiro estão na frente da televisão.
A decisão do festival, exibida em horário nobre, tem pico de audiência que supera os 99%.
A transmissão mundial ao vivo tem uma média de audiência de 95%.

Dizem que, nesta data, a maioria das cidades fica abandonada.
É o feriado gourmet dos cidadãos, chamado de "Cooking Holiday".
É claro que a ocasião é considerada um feriado.

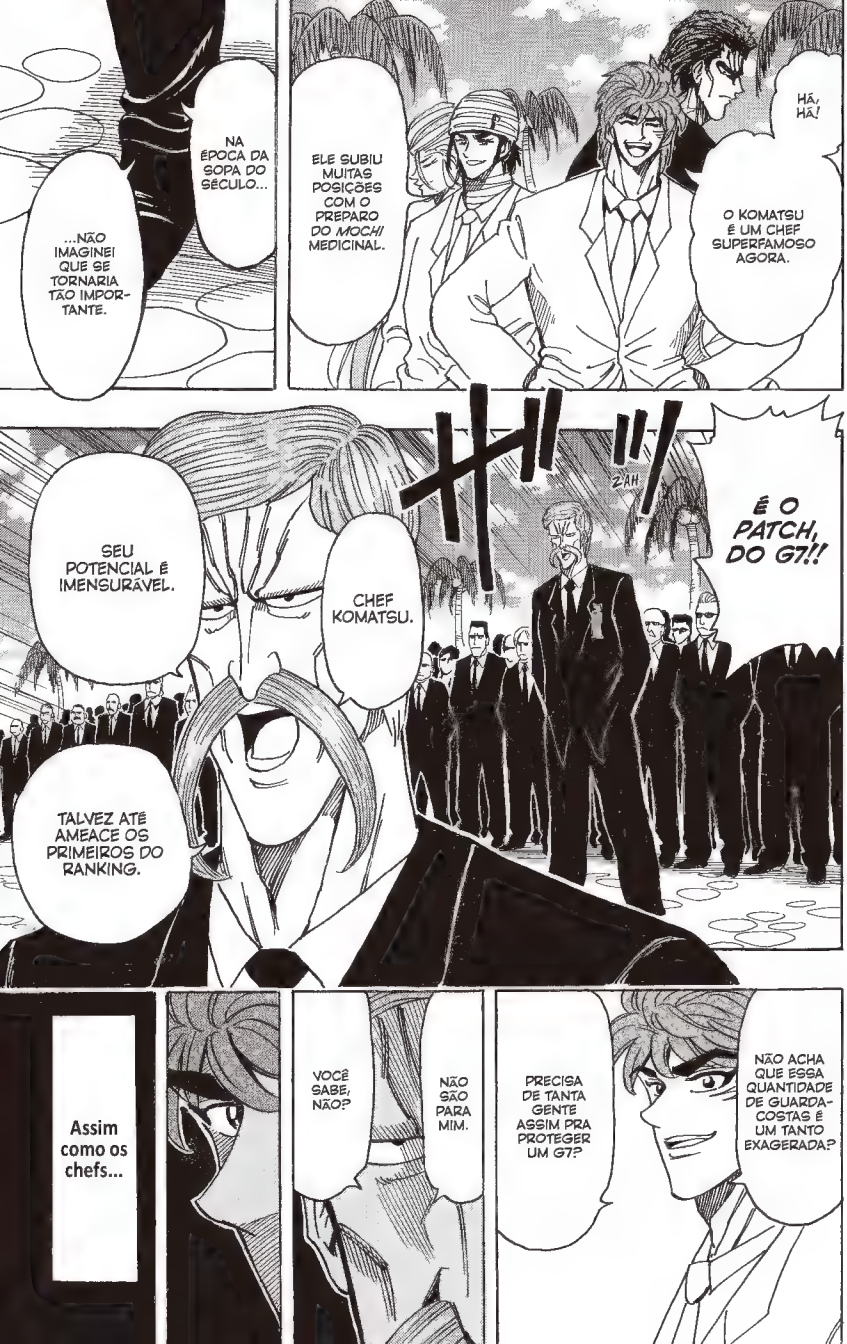
SCRII
"PÃO-TARTARUGA-MELÃO 500 IENES CADA"
SÉRIO?!
HÃ? TORIKO?
É VERDADE! É O REI CELESTIAL TORIKO!!
VUUM
AH! ESPERE, TORIKO-SAN! SE DESCER AQUI...
UAAAU! AQUILO NÃO É UMA BARRACA DE PÃO-TARTARUGA-MELÃO?!!
HM?
あ
AAAH
...ELE FICOU AINDA MAIS FAMOSO.
AAH... POR CAUSA DO SHIJUU...
É O NOSSO SALVADOR!!
ESTÃO SE REFERINDO A MIM?
SALVA-DOR?
WAAAH
UAAH! O QUE É ISSO?!
OBRIGA-DO POR DERROTAR O SHIJUU!!
TORI-KOOO!!
TORI-KO!!
TORI-KOOO!!

SUNNY-SAN!!
S...
HMM...
NÃO SE APROXI-MEM, SEUS IMUNDOS!!
TRAVA DE CA-BELO!!
GYAAAH! NÃO CONSIGO ME ME-XER!!
UAU! É O SUNNY!!
O REI CELESTIAL SUNNY!!
KYAAH! COCO-SAMA!
AH, NÃO SE APROXIMEM. EU SOU VENENOSO.
O SEU VENENO QUE NÃO TEM NADA DE BELO!!
O COCO TAM-BÉM VEIO!!
NÃO TEM NADA DE BELO EM SER RUDE COM AS PESSOAS, SUNNY.
!!

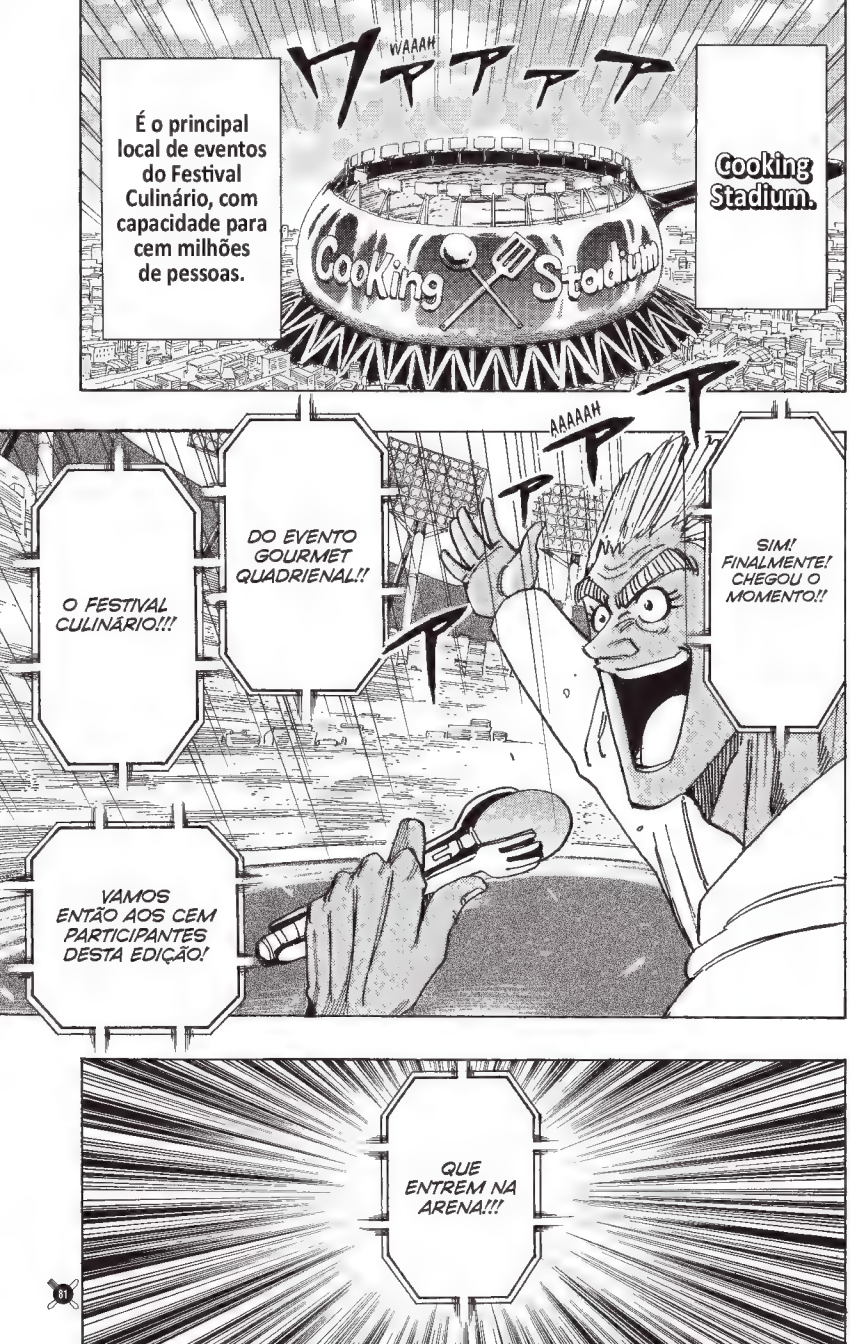

QUE MEEEDO!!
FUJAM!
GYAAAH!
GYAAAH! É O ZEBRA!!
VÃO FUGIR?!! SE ACOSTUMEM LOGO COMIGO!!
!!!
CALEM A BOCAAAAAA!!
OS QUATRO REIS CELESTIAIS ESTÃO REUNIDOS!!
NOSSOS SALVADORES TAMBÉM VIERAM APROVEITAR O FESTIVAL!!
PESSOAL!!
...SÓ PRA SE DIVERTIR.
A GENTE NÃO VEIO...

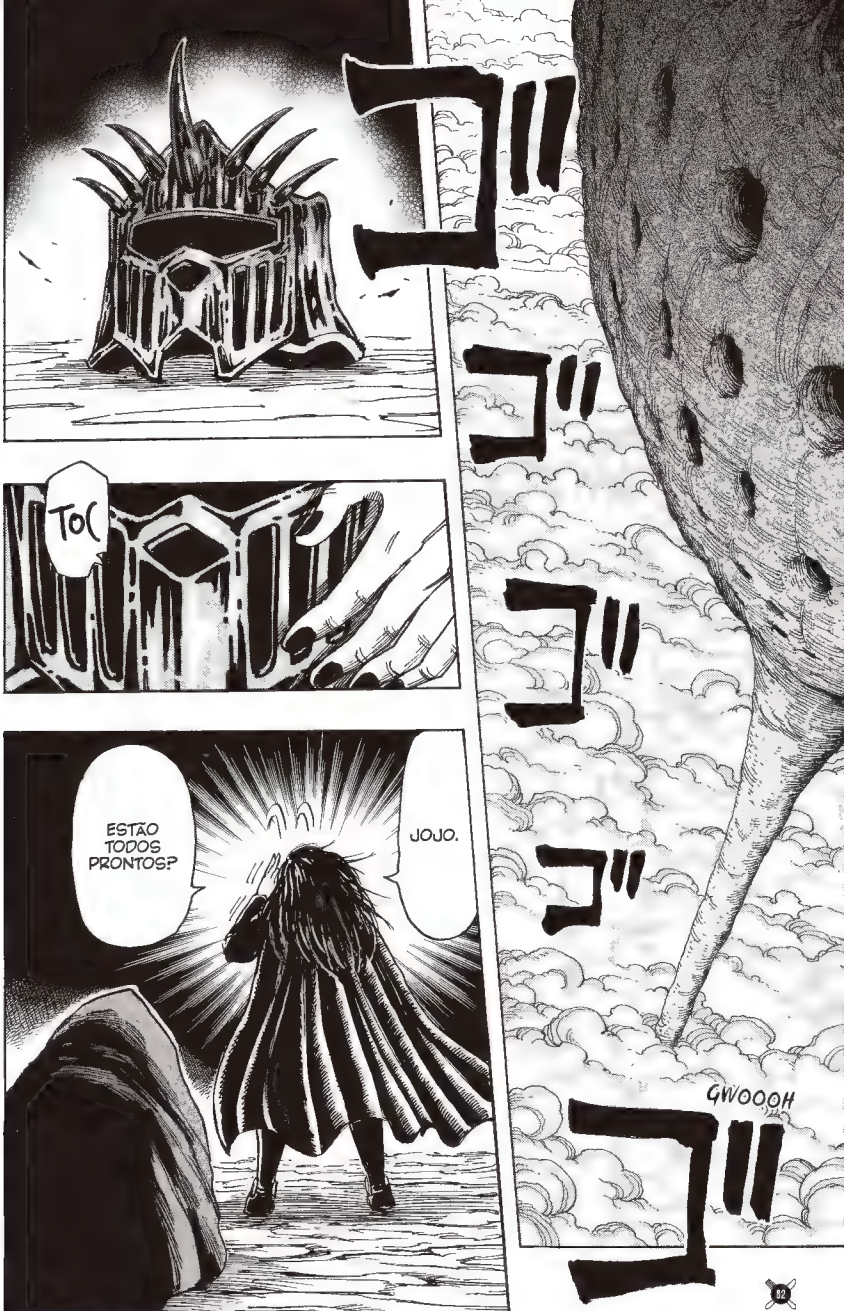
AAAAH!!
!!
HÃ?!
WAAA!
É O CHEF KOMATSU!!!
HÃ?
CHEF KO-MATSU !!!
ELE OCUPA A 88º POSIÇÃO DO RANKING DE CHEFS!!!

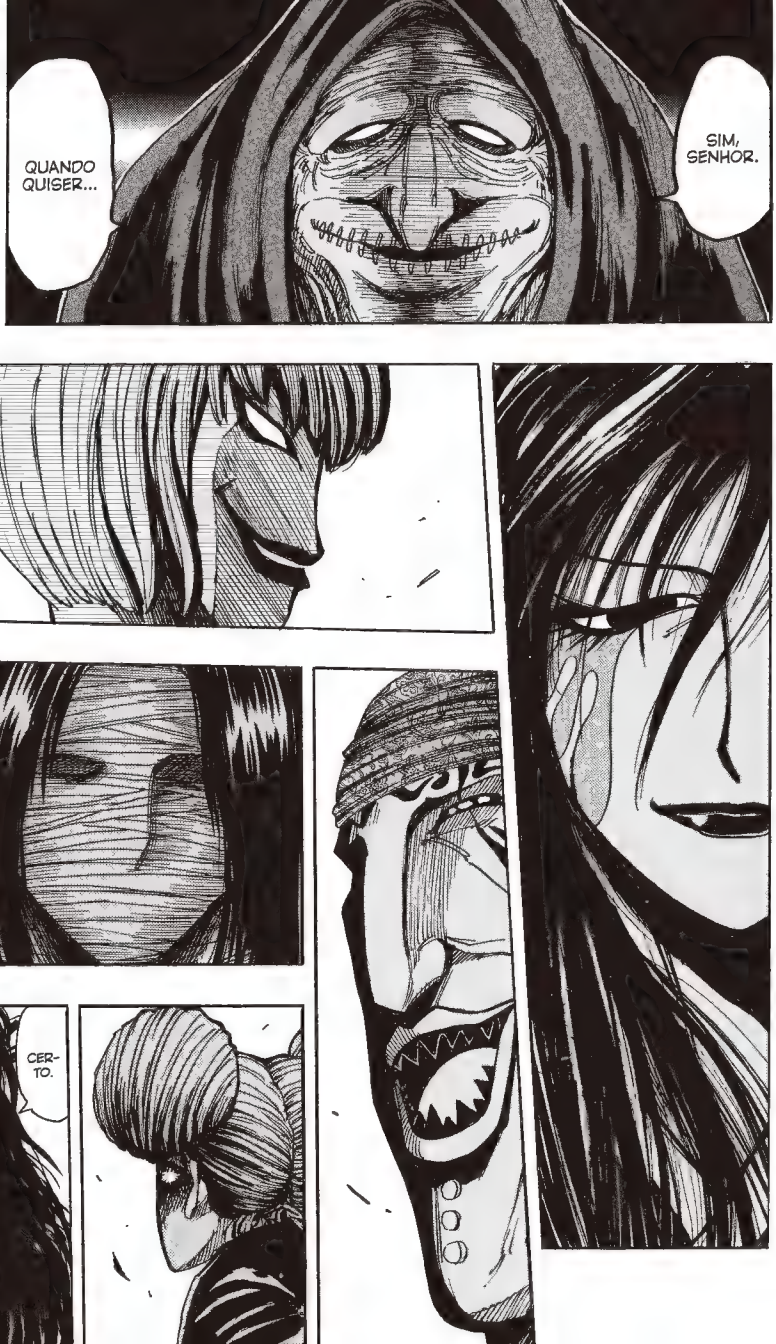
BOA SORTE NO FESTIVAL, CHEF KOMATSU!!
ERR...
MUITO OBRIGA-DO...
PARABÉNS PELA CLAS-SIFICAÇÃO, CHEF KO-MATSU!!
MAIS UM DOS NOSSOS SALVADORES!!
TENHO CERTEZA DE QUE SERÁ O VENCEDOR!!
ESTOU TORCENDO POR VOCÊ, CHEF KO-MATSU!!
OBRIGADO, CHEF KOMATSU!!

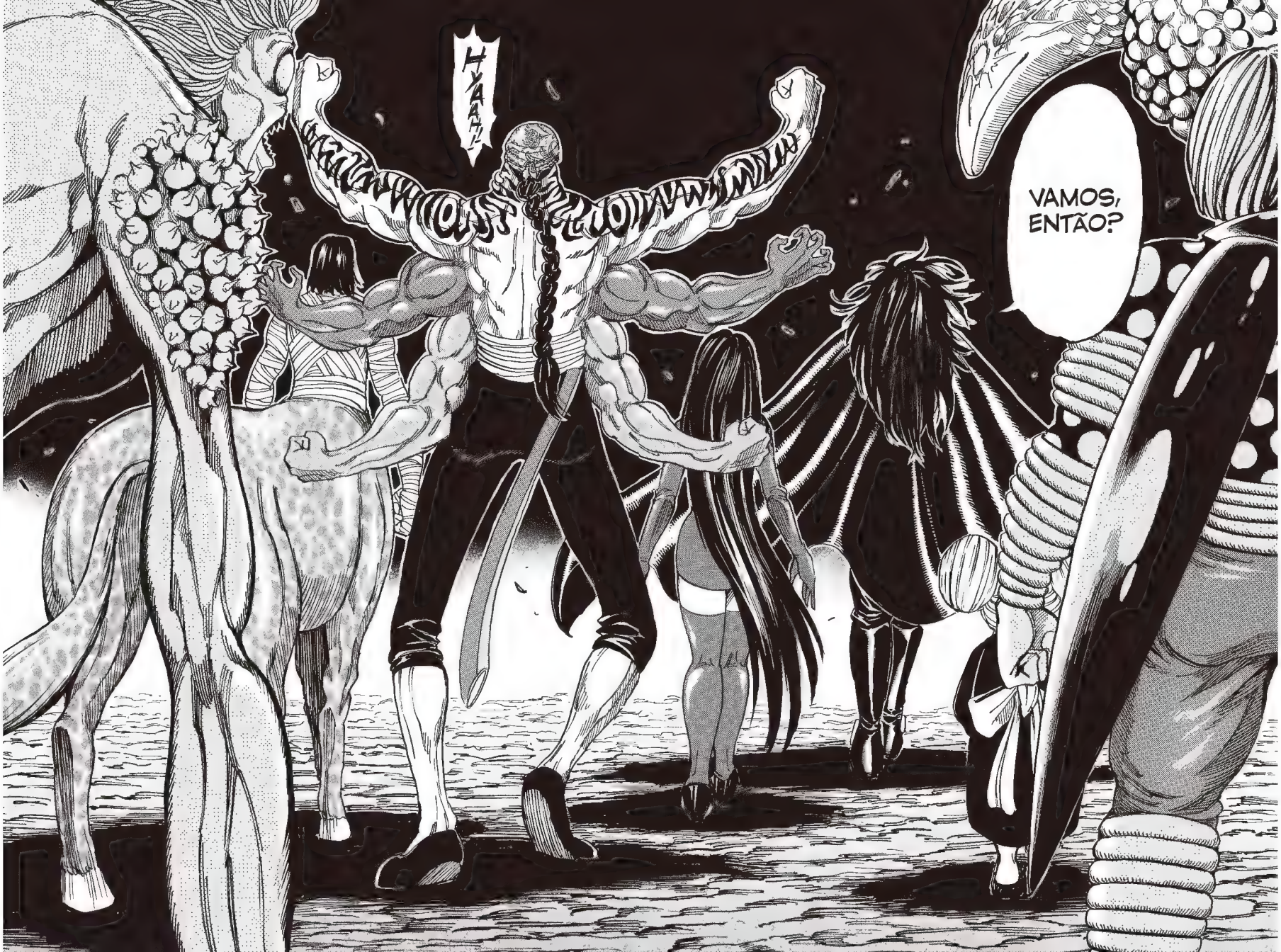

HÃ, HÃ!
O KOMATSU É UM CHEF SUPERFAMOSO AGORA.
ELE SUBIU MUITAS POSIÇÕES COM O PREPARO DO *MOCHI* MEDICINAL.
NA ÉPOCA DA SOPA DO SÉCULO...
...NÃO IMAGINEI QUE SE TORNARIA TÃO IMPORTANTE.
ZAH
É O PATCH, DO G7!!
CHEF KOMATSU.
SEU POTENCIAL É IMENSURÁVEL.
TALVEZ ATÉ AMEACE OS PRIMEIROS DO RANKING.
NÃO ACHA QUE ESSA QUANTIDADE DE GUARDA-COSTAS É UM TANTO EXAGERADA?
PRECISA DE TANTA GENTE ASSIM PRA PROTEGER UM G7?
NÃO SÃO PARA MIM.
VOCÊ SABE, NÃO?
Assim como os chefs...

Caçadores Gourmet renomados...
...Restauradores Gourmet...
...e outras profissões relacionadas à Era Gourmet...
...vieram de diversas partes do globo...
...aos montes...
...para assistir ao nascimento do melhor chef.


WAAAH
É o principal local de eventos do Festival Culinário, com capacidade para cem milhões de pessoas.
Cooking Stadium.
AAAAAH
SIM! FINALMENTE! CHEGOU O MOMENTO!!
DO EVENTO GOURMET QUADRIENAL!!
O FESTIVAL CULINÁRIO!!!
VAMOS ENTÃO AOS CEM PARTICIPANTES DESTA EDIÇÃO!
QUE ENTREM NA ARENA!!!


ゴゴゴゴゴゴゴゴ
GWOOOH
TOC
JOJO.
ESTÃO TODOS PRONTOS?


QUANDO QUISER...
SIM, SENHOR.
CER-TO.


HYAH!
VAMOS, ENTÃO?

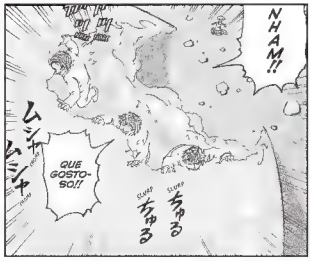
TORIKO

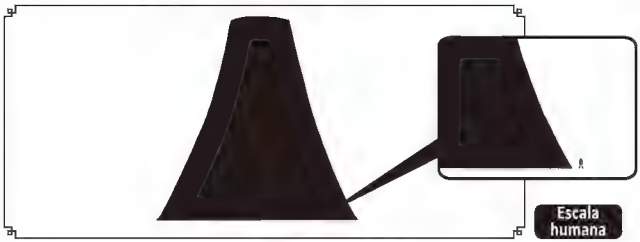
LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 244

Montanha-de-Pudim (Sobremesa)

- Nível de Captura: 20
- Hábitat natural: Sweetland
- Comprimento: —
- Altura: 5.000 metros (Toriko comeu uma de 150 metros)
- Peso: 1,5 bilhões de toneladas
- Preço: uma xícara (150 gramas) por 2 mil ienes (aproximadamente R$ 55,50)





Pudim gigantesco que parece uma montanha. No Gourmet Tasting, sua carta vale preciosos 150 pontos, porém, se não consumi-lo em 150 minutos, conforme o regulamento, o jogador perde. Por isso, dizem que é um ingrediente de nível difícil. Com a engenhosidade do Komatsu para equilibrar a absorção de açúcar e facilitar a digestão e com a gula do Toriko, a dupla conseguiu passar pela prova, mas uma pessoa comum não conseguiria comê-lo por inteiro.

O evento que ocorre a cada quatro anos, o Festival Gourmet.

GOURMET 212: Entram os competidores!!

A exibição de um comercial de trinta segundos custa, em média, dez bilhões de ienes.

Os canais televisivos investem uma gigantesca quantia para obter os direitos de transmissão, apostando o futuro de suas empresas.

A grade de intervalos de um dia de transmissão do festival é vendida em questão de minutos.

...gera um impacto econômico de quatro a cinco quadrilhões de ienes.

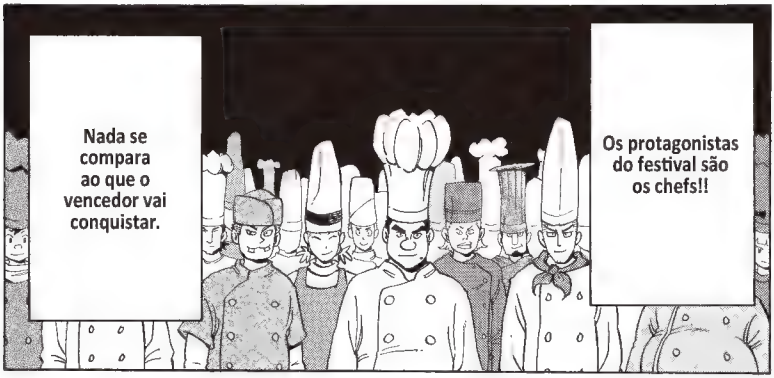
Este evento, acompanhado por quase todos os 31,2 bilhões de habitantes do mundo...

Dizem que a música do comercial exibido em horário nobre durante a final da competição vendeu cinquenta milhões de cópias.

Correm muitas lendas a respeito do Festival Culinário.

Mas isso não passa de um efeito econômico temporário.
Uma concessionária vendeu dez milhões de carros de uma só vez.

Um bilhão de livros foram vendidos em pré-venda.
GOURMET CLUB


Nada se compara ao que o vencedor vai conquistar.
Os protagonistas do festival são os chefs!!

É somente o título de "Campeão do Festival Culinário".

...nem brasões ou bustos.
O prêmio que o chef ganhador receberá não são troféus ou taças...

...uma fortuna que nem dez gerações poderiam gastar entra como água jorrando da fonte.

Além da posição e reputação obtidas como chef...

O campeão do Festival Culinário é chamado de "Supercozinheiro".

Porém, tudo o que há no mundo vem atrelado a esse título.

...é a honra máxima que um chef pode conseguir.

O título de "Supercozinheiro" nesta Era Gourmet...

...foi de apenas cinco pessoas!

E, em quarenta e nove edições, o número de chefs que obtiveram o título de "Supercozinheiro"...

Este festival, de duzentos anos de história, dá início à sua 50ª edição.

O COOKING STADIUM ESTÁ EM PONTO DE EBULIÇÃO COM UM PÚBLICO DE CEM MILHÕES DE PESSOAS!!!
WAAAH
FINALMENTE COMEÇOOOOU! O 50º FESTIVAL CULINÁRIO!!

GOURMET 212: Entram os competidores!!

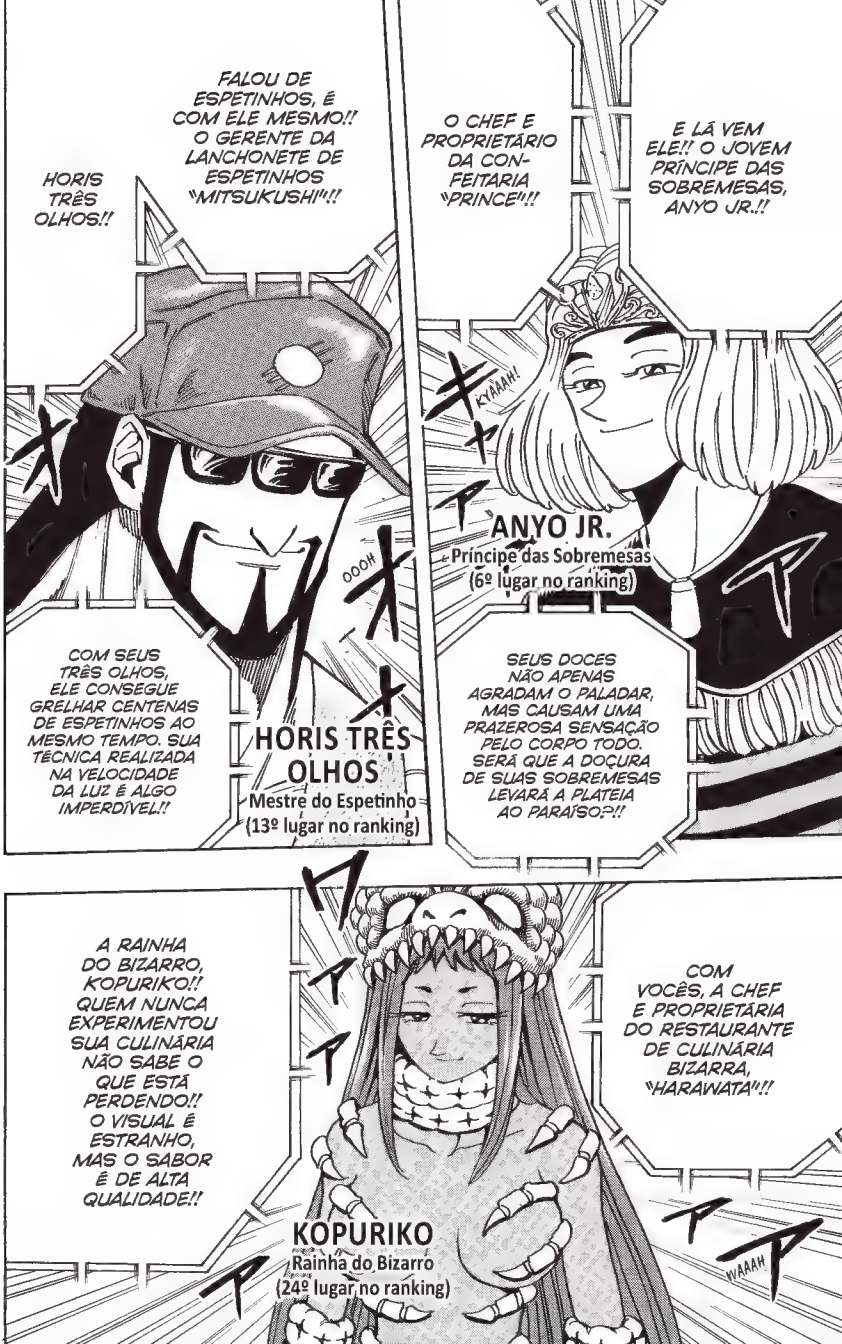
QUANTA EUFORIA!!
UWAH, HÃ!
AAAH
NÃO CONSEGUE COMER EM SILÊNCIO, NÃO?
VEJAM.
EI, TRAGAM MAIS COMIDA, SEUS PALERMAS!!
NEM DÁ PRA ACREDITAR!
É SÉRIO MESMO QUE O KOMATSU VAI COMPETIR AQUI?!

SÓ NO FESTIVAL CULINÁRIO MESMO!
TEM OUTRAS PERSONALIDADES GOURMET TAMBÉM.
NÃO É ALGO QUE SE VÊ TODO DIA.
TODOS OS MEMBROS DO G7 ESTÃO REUNIDOS.

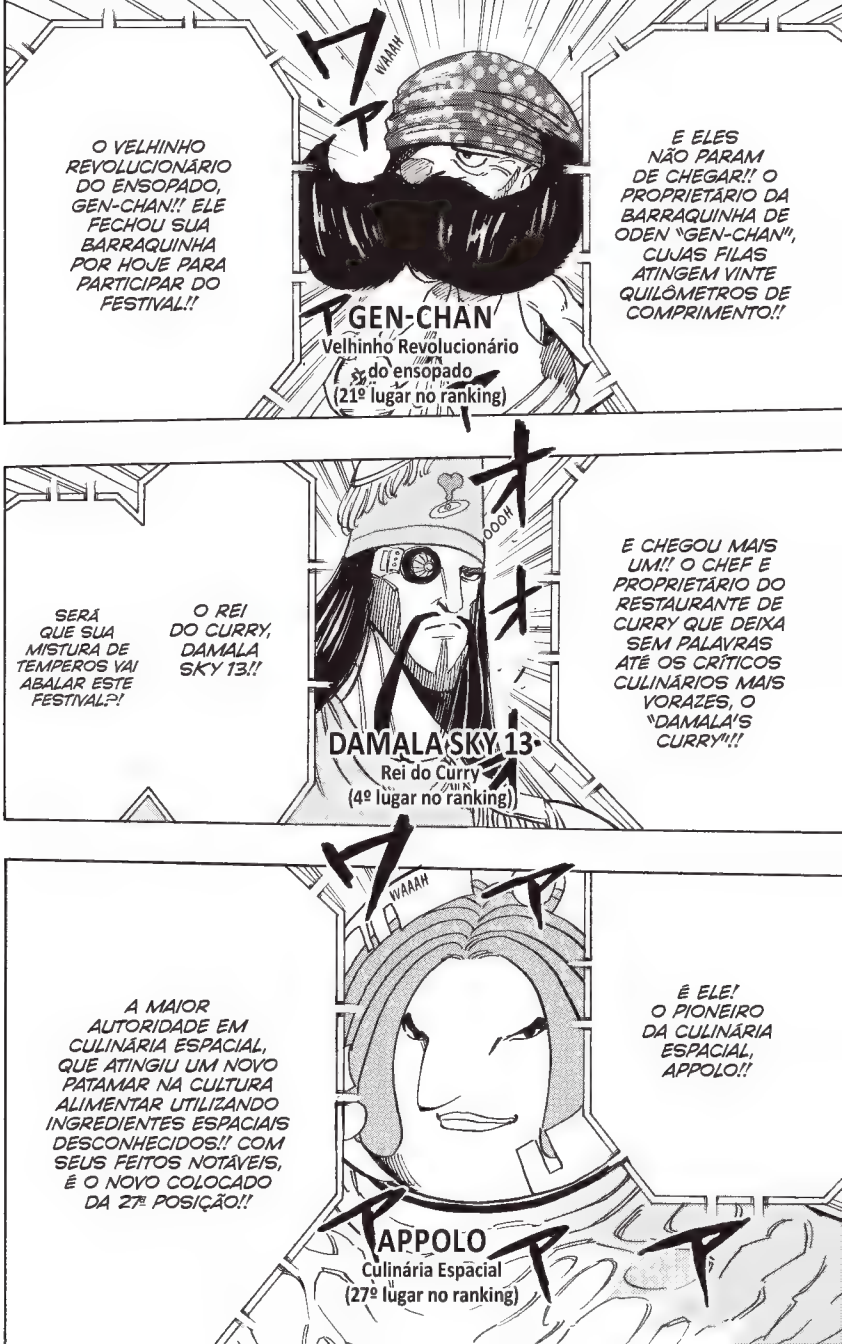
POR QUE EU FUI COLOCADO NA ÁREA COMUM, HEIN?!
ACALME-SE, ZONGE-SAMA!
HM?
AQUELA PESSOA...
BOM, VAMOS DAR INÍCIO...
ZAH!!!
EPA!
OOOH
...À ENTRADA DOS CEM PARTICIPANTES...
...DESTE EVENTO!!!
E O PRIMEIRO A ENTRAR ÉÉÉÉ...
O MATSU VAI APARECER!!

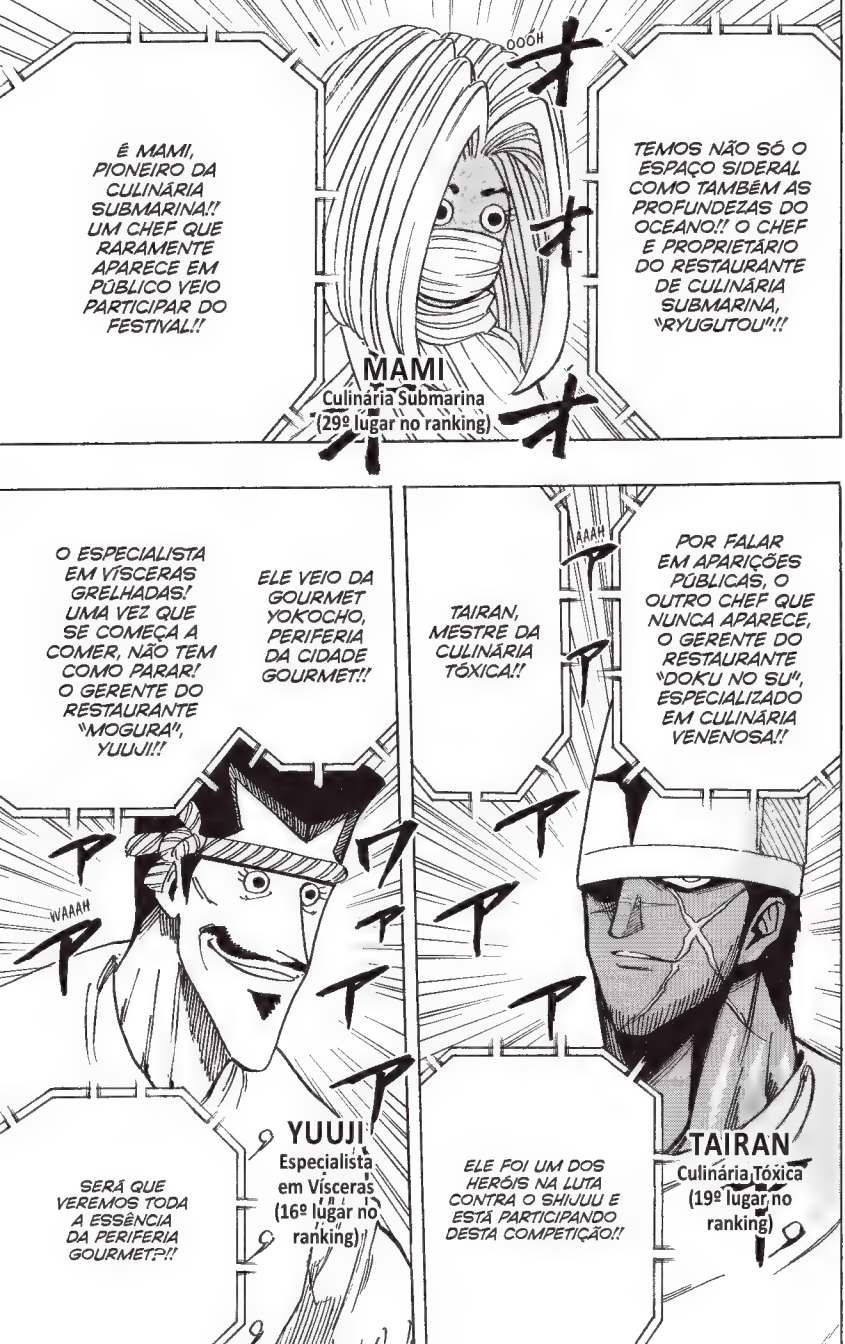
CHEF ZAUS !!
ZAUS !!
AAAH!
APARECEU UM DOS MELHORES JÁ DE CARA?!
HÁ, HÁ! INCRÍVEL!
O LENDÁRIO COZINHEIRO REI, ZAUS!!!
...O NÚMERO UM DO RANKING MUNDIAL DE CHEFS E CAMPEÃO DA EDIÇÃO ANTERIOR!!
WAAAH!
ZAUS
Cozinheiro Rei
(1º lugar no ranking)
ELE É O VICE-LÍDER DESTE FESTIVAL, COM CATORZE VITÓRIAS!! NEM PRECISO DIZER QUE É UMA DAS MAIORES AUTORIDADES CULINÁRIAS!!!
O JOVEM REI ÉTNICO, KLARAMAN!!
EM SEGUIDA, O CHEF E PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE ÉTNICO "NOSTALGIA"!!
ELE SEGURA A 12ª COLOCAÇÃO DO RANKING!! É UMA DAS GRANDES PROMESSAS CULINÁRIAS!!
KLARAMAN
Rei Étnico
(12º lugar no ranking)

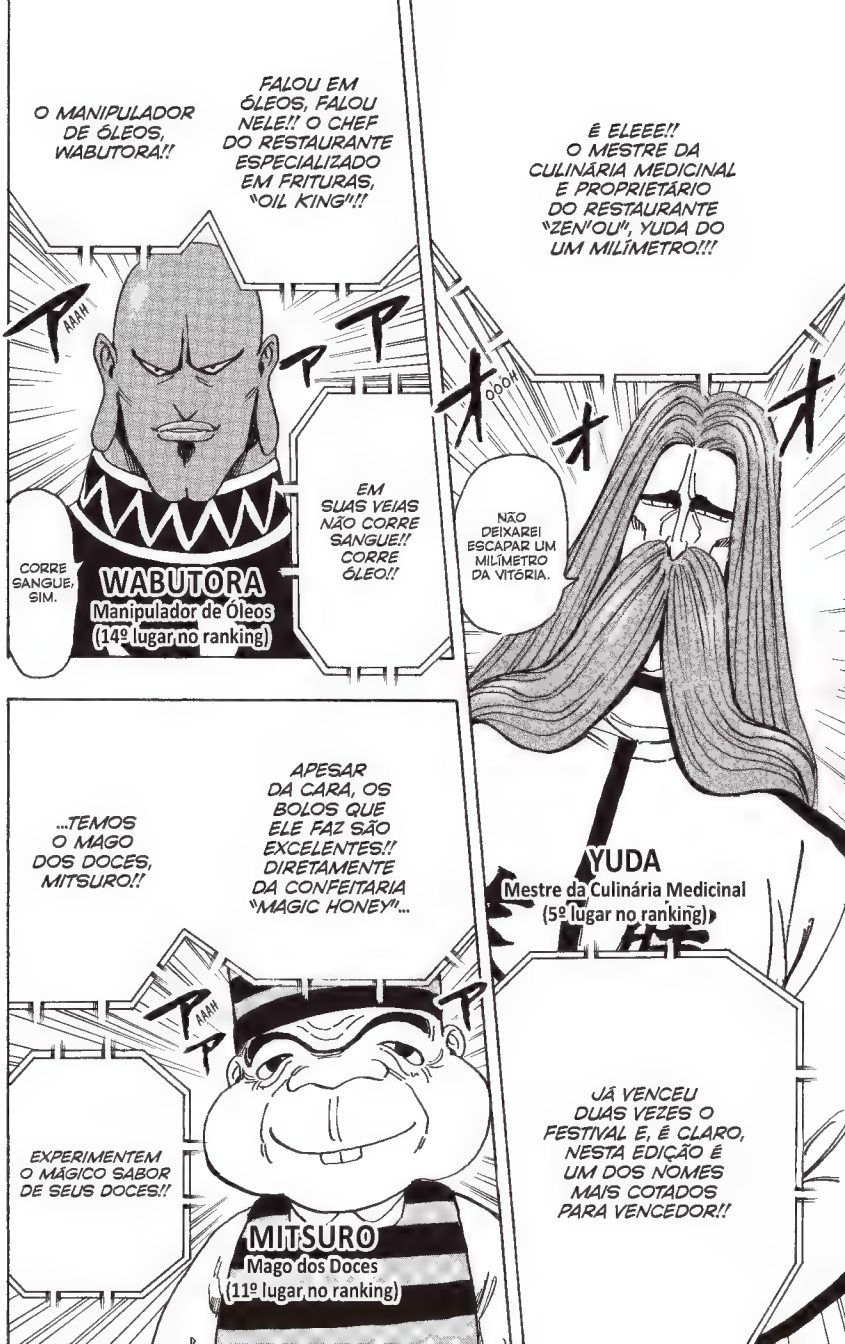
É O MESTRE DO LÁMEN, KURAKAGE!! SERÁ QUE VEREMOS SUA TÉCNICA DIVINA HOJE?!!
O PRÓXIMO A ENTRAR NA ARENA É O CHEF E PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE DE LÁMEN "KURAKAGE", CUJO LUCRO SURPREENDENTE É DE DUZENTOS TRILHÕES DE IENES POR ANO.
AAAAAH
KURAKAGE
Mestre do Lámen
(9º lugar no ranking)
O RESPONSÁVEL PELA ESPANTOSA CULINÁRIA AUTORAL, CM GORON!
O CHEF E PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE "FREE TASTE", ONDE SABORES DESCONHECIDOS PODEM SER PROVADOS!!
A PADEIRA GENIAL, PIPIH!!
A LISTA DE ESPERA PARA COMPRAR OS PÃES DE SUA PADARIA, A "PIPPI", É DE SETE ANOS! CLIENTES DO MUNDO TODO VÃO ATÉ LÁ APENAS PARA ISSO!!
OOOH
ELE ESTÁ NA 7ª POSIÇÃO DO RANKING E VEIO HOJE PARA NOS MOSTRAR NOVOS SABORES!!
CM GORON
Culinária Autoral
(7º lugar no ranking)
APROVEITEM PARA VER A HABILIDADE DESTA QUE É A 8ª COLOCADA DO RANKING!!
PIPIH
Padeira Genial
(8º lugar no ranking)

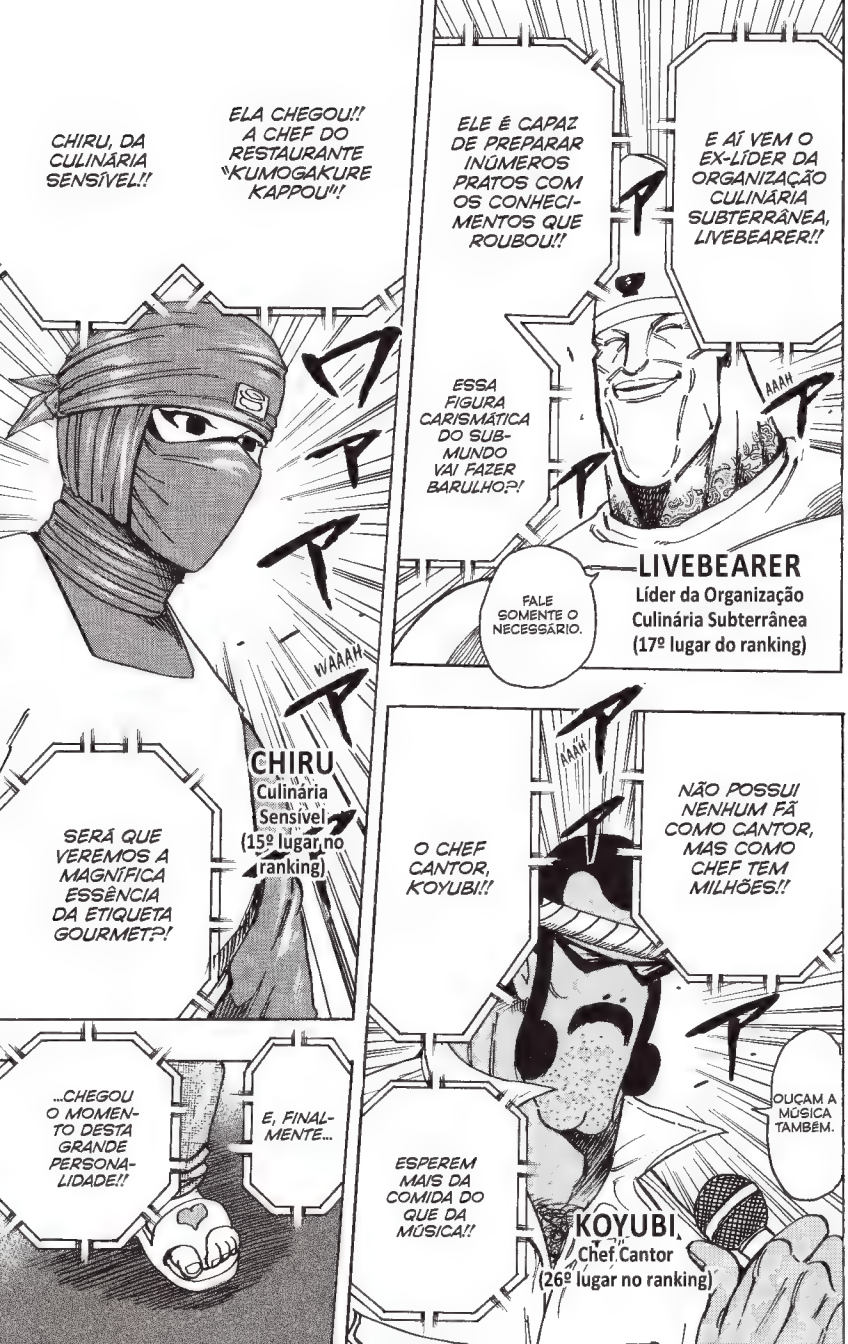

HORIS TRÊS OLHOS!!
FALOU DE ESPETINHOS, É COM ELE MESMO!! O GERENTE DA LANCHONETE DE ESPETINHOS "MITSUKUSHI"!!
OOOH
HORIS TRÊS OLHOS
Mestre do Espetinho
(13º lugar no ranking)
COM SEUS TRÊS OLHOS, ELE CONSEGUE GRELHAR CENTENAS DE ESPETINHOS AO MESMO TEMPO. SUA TÉCNICA REALIZADA NA VELOCIDADE DA LUZ É ALGO IMPERDÍVEL!!
O CHEF E PROPRIETÁRIO DA CONFEITARIA "PRINCE"!!
E LÁ VEM ELE!! O JOVEM PRÍNCIPE DAS SOBREMESAS, ANYO JR.!!
KYAAAH!
ANYO JR.
Príncipe das Sobremesas
(6º lugar no ranking)
SEUS DOCES NÃO APENAS AGRADAM O PALADAR, MAS CAUSAM UMA PRAZEROSA SENSAÇÃO PELO CORPO TODO. SERÁ QUE A DOÇURA DE SUAS SOBREMESAS LEVARÁ A PLATEIA AO PARAÍSO?!!
A RAINHA DO BIZARRO, KOPURIKO!! QUEM NUNCA EXPERIMENTOU SUA CULINÁRIA NÃO SABE O QUE ESTÁ PERDENDO!! O VISUAL É ESTRANHO, MAS O SABOR É DE ALTA QUALIDADE!!
KOPURIKO
Rainha do Bizarro
(24º lugar no ranking)
COM VOCÊS, A CHEF E PROPRIETÁRIA DO RESTAURANTE DE CULINÁRIA BIZARRA, "HARAWATA"!!
WAAAH

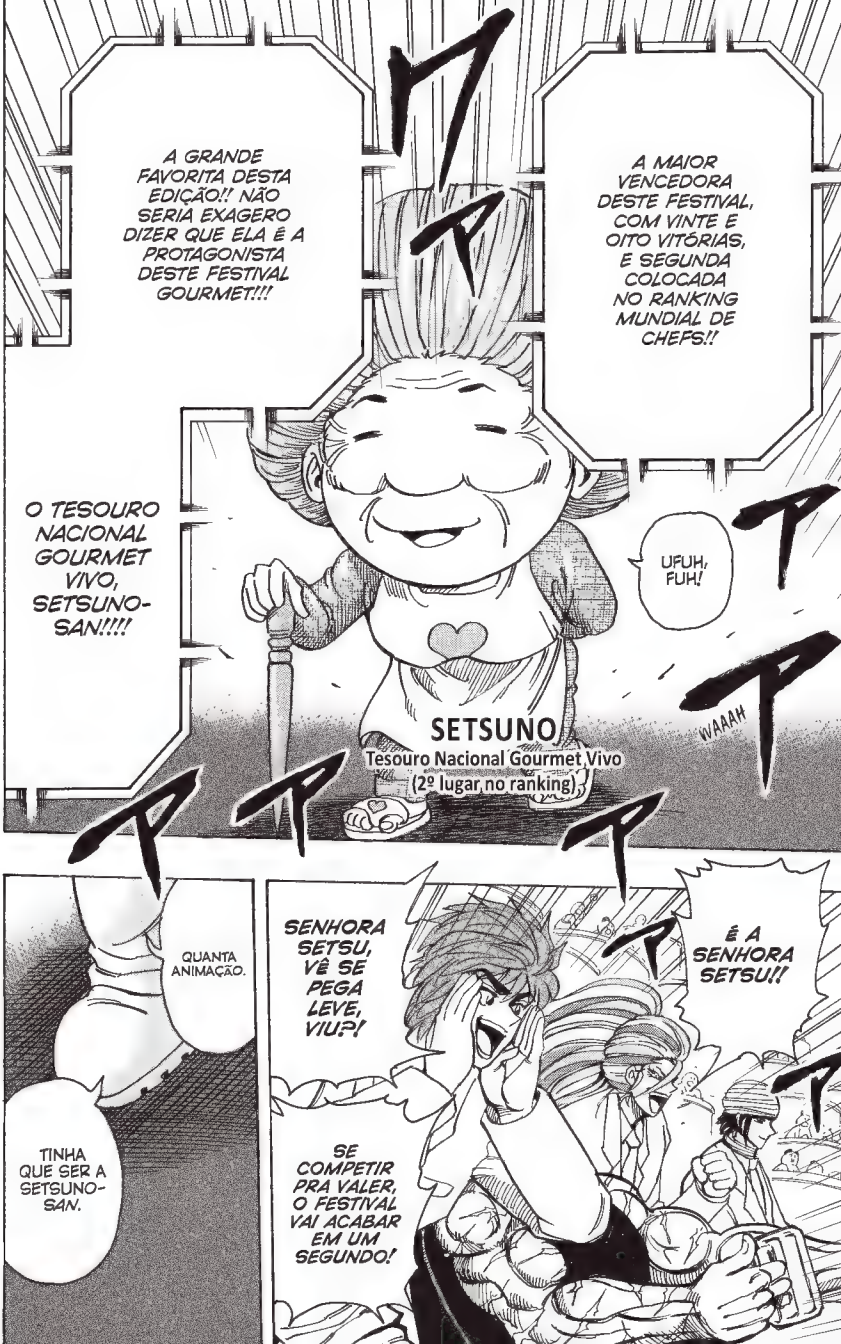
AS TÉCNICAS SECRETAS DO FAMOSO RESTAURANTE COM SEUS TREZENTOS ANOS DE HISTÓRIA SERÃO REVELADAS?!
DO RENOMADO RESTAURANTE DE SUSHI, "UOKI", O CHEF RIKIYA, MESTRE DO NIGIRI!!
オオ
オオ
OOOH
RIKIYA
Mestre do Nigiri
(30º lugar no ranking)
O IMPERADOR DA CULINÁRIA CHINESA, LING CHUN!!
LÁ ESTÁ ELE!! O GERENTE DO RESTAURANTE CHINÊS DE DEZ ESTRELAS, "LING"!
DARIN, DA CULINÁRIA GIGANTESCA!!
E... ELE É GIGANTE!!! O CHEF E PROPRIETÁRIO DO ENORME RESTAURANTE "GIANT FOOD"!!
ぬお
おお
NUOAAAH
あお
WAAAH
NÃO SÃO POUCOS OS GOURMANDS QUE GASTAM TUDO O QUE POSSUEM PARA PROVAR O FULL-COURSE MENU DE LING CHUN!!
LING CHUN
Imperador da Culinária Chinesa
(18º no ranking)
QUEM QUER COMER ATÉ EXPLODIR, QUE PEÇA AO DARIN!!
DARIN
Culinária Gigantesca
(25º lugar no ranking)


O VELHINHO REVOLUCIONÁRIO DO ENSOPADO, GEN-CHAN!! ELE FECHOU SUA BARRAQUINHA POR HOJE PARA PARTICIPAR DO FESTIVAL!!
WAAAH
E ELES NÃO PARAM DE CHEGAR!! O PROPRIETÁRIO DA BARRAQUINHA DE ODEN "GEN-CHAN", CUJAS FILAS ATINGEM VINTE QUILÔMETROS DE COMPRIMENTO!!
GEN-CHAN
Velhinho Revolucionário do ensopado
(21º lugar no ranking)
SERÁ QUE SUA MISTURA DE TEMPEROS VAI ABALAR ESTE FESTIVAL?!
O REI DO CURRY, DAMALA SKY 13!!
OOOH
E CHEGOU MAIS UM!! O CHEF E PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE DE CURRY QUE DEIXA SEM PALAVRAS ATÉ OS CRÍTICOS CULINÁRIOS MAIS VORAZES, O "DAMALA'S CURRY"!!!
DAMALA SKY 13
Rei do Curry
(4º lugar no ranking)
A MAIOR AUTORIDADE EM CULINÁRIA ESPACIAL, QUE ATINGIU UM NOVO PATAMAR NA CULTURA ALIMENTAR UTILIZANDO INGREDIENTES ESPACIAIS DESCONHECIDOS!! COM SEUS FEITOS NOTÁVEIS, É O NOVO COLOCADO DA 27ª POSIÇÃO!!
WAAAH
É ELE! O PIONEIRO DA CULINÁRIA ESPACIAL, APPOLO!!
APPOLO
Culinária Espacial
(27º lugar no ranking)


É MAMI, PIONEIRO DA CULINÁRIA SUBMARINA!! UM CHEF QUE RARAMENTE APARECE EM PÚBLICO VEIO PARTICIPAR DO FESTIVAL!!
OOOH
TEMOS NÃO SÓ O ESPAÇO SIDERAL COMO TAMBÉM AS PROFUNDEZAS DO OCEANO!! O CHEF E PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE DE CULINÁRIA SUBMARINA, "RYUGUTOU"!!
MAMI
Culinária Submarina
(29º lugar no ranking)
O ESPECIALISTA EM VÍSCERAS GRELHADAS! UMA VEZ QUE SE COMEÇA A COMER, NÃO TEM COMO PARAR! O GERENTE DO RESTAURANTE "MOGURA", YUUJI!!
ELE VEIO DA GOURMET YOKOCHO, PERIFERIA DA CIDADE GOURMET!!
WAAAH
YUUJI
Especialista em Vísceras
(16º lugar no ranking)
SERÁ QUE VEREMOS TODA A ESSÊNCIA DA PERIFERIA GOURMET?!!
TAIRAN, MESTRE DA CULINÁRIA TÓXICA!!
AAAH
POR FALAR EM APARIÇÕES PÚBLICAS, O OUTRO CHEF QUE NUNCA APARECE, O GERENTE DO RESTAURANTE "DOKU NO SU", ESPECIALIZADO EM CULINÁRIA VENENOSA!!
TAIRAN
Culinária Tóxica
(19º lugar no ranking)
ELE FOI UM DOS HERÓIS NA LUTA CONTRA O SHIJUU E ESTÁ PARTICIPANDO DESTA COMPETIÇÃO!!


O MANIPULADOR DE ÓLEOS, WABUTORA!!
FALOU EM ÓLEOS, FALOU NELE!! O CHEF DO RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM FRITURAS, "OIL KING"!!
É ELEEE!! O MESTRE DA CULINÁRIA MEDICINAL E PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE "ZEN'OU", YUDA DO UM MILÍMETRO!!!
AAAH
OOOH
CORRE SANGUE, SIM.
EM SUAS VEIAS NÃO CORRE SANGUE!! CORRE ÓLEO!!
NÃO DEIXAREI ESCAPAR UM MILÍMETRO DA VITÓRIA.
WABUTORA
Manipulador de Óleos
(14º lugar no ranking)
YUDA
Mestre da Culinária Medicinal
(5º lugar no ranking)
...TEMOS O MAGO DOS DOCES, MITSURO!!
APESAR DA CARA, OS BOLOS QUE ELE FAZ SÃO EXCELENTES!! DIRETAMENTE DA CONFEITARIA "MAGIC HONEY"...
JÁ VENCEU DUAS VEZES O FESTIVAL E, É CLARO, NESTA EDIÇÃO É UM DOS NOMES MAIS COTADOS PARA VENCEDOR!!
EXPERIMENTEM O MÁGICO SABOR DE SEUS DOCES!!
MITSURO
Mago dos Doces
(11º lugar no ranking)


CHIRU, DA CULINÁRIA SENSÍVEL!!
ELA CHEGOU!! A CHEF DO RESTAURANTE "KUMOGAKURE KAPPOU"!!
ELE É CAPAZ DE PREPARAR INÚMEROS PRATOS COM OS CONHECIMENTOS QUE ROUBOU!!
E AÍ VEM O EX-LÍDER DA ORGANIZAÇÃO CULINÁRIA SUBTERRÂNEA, LIVEBEARER!!
ESSA FIGURA CARISMÁTICA DO SUBMUNDO VAI FAZER BARULHO?!
AAAH
FALE SOMENTE O NECESSÁRIO.
LIVEBEARER
Líder da Organização Culinária Subterrânea
(17º lugar do ranking)
WAAAH
CHIRU
Culinária Sensível
(15º lugar no ranking)
SERÁ QUE VEREMOS A MAGNÍFICA ESSÊNCIA DA ETIQUETA GOURMET?!
AAAH
O CHEF CANTOR, KOYUBI!!
NÃO POSSUI NENHUM FÃ COMO CANTOR, MAS COMO CHEF TEM MILHÕES!!
OUÇAM A MÚSICA TAMBÉM.
ESPEREM MAIS DA COMIDA DO QUE DA MÚSICA!!
KOYUBI
Chef Cantor
(26º lugar no ranking)
...CHEGOU O MOMENTO DESTA GRANDE PERSONALIDADE!!
E, FINALMENTE...


A GRANDE FAVORITA DESTA EDIÇÃO!! NÃO SERIA EXAGERO DIZER QUE ELA É A PROTAGONISTA DESTE FESTIVAL GOURMET!!!
A MAIOR VENCEDORA DESTE FESTIVAL, COM VINTE E OITO VITÓRIAS, E SEGUNDA COLOCADA NO RANKING MUNDIAL DE CHEFS!!
O TESOURO NACIONAL GOURMET VIVO, SETSUNO-SAN!!!!
UFUH, FUH!
WAAAH
SETSUNO
Tesouro Nacional Gourmet Vivo
(2º lugar no ranking)
QUANTA ANIMAÇÃO.
TINHA QUE SER A SETSUNO-SAN.
SENHORA SETSU, VÊ SE PEGA LEVE, VIU?!
É A SENHORA SETSU!!
SE COMPETIR PRA VALER, O FESTIVAL VAI ACABAR EM UM SEGUNDO!

WAAAH
E A CHEF SUMIRE, A TIA DA MERENDA, DA ESCOLA DE CULINÁRIA "NAKAUME"!!!
OPA, OPA! TEMOS AQUI OS CHEFS LULUBU DO "GUTS" E A TSURARA-MAMA DO "BAR TSURARA"!!!
VÁRIOS CHEFS RENOMADOS ESTÃO CHEGANDO!!
Guts
AAAH!!!
TIA SUMI-RE!!
!
BLAM
!!
LÁ ESTÁ !!!
E AGORA TEMOS ELE!!!

AAAH!
...SERÁ QUE VOU DAR CONTA DE COMPETIR DE IGUAL PARA IGUAL?
HÁ, HÁ!
COM TODAS ESSAS PERSONALIDADES AQUI...
O CHEF DO RESTAURANTE DO HOTEL GOURMET! O CHEF KOMATSU!!!
...ELE FEZ UMA ESPLÊNDIDA ENTRADA NO RANKING DE CHEFS, OCUPANDO O 88º LUGAR!!!
COMEÇANDO PELA SOPA DO SÉCULO, ATÉ CHEGAR NA DESCOBERTA DO ÓLEO MORS E NUM MODO DE PREPARO SIMPLIFICADO DO MOCHI MEDICINAL. COM TAIS FEITOS NOTÁVEIS...
...PRA TODO O MUNDO !!
MOSTRA A SUA FORÇA...
MOSTRA PRA ELES!
KOMATSU!!
!
BOA SORTE, CHEF KOMATSU!!
...OBRIGADO.
O...
KOMATSU !!
CHEF KOMATSU !!
WAAAAAH
KOMATSU
Chef do Hotel Gourmet
(88º lugar no ranking)

GOURMET 213: PRELIMINARES!!

TORIKO

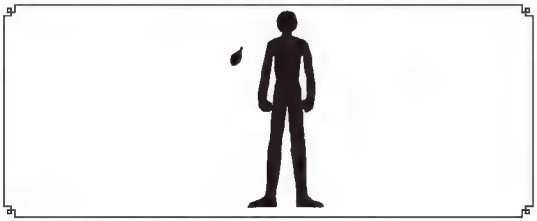
LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 245

Rakkyô Mineral (Vegetal)

- Nível de Captura: 1
- Hábitat natural: vive em uma extensa área
- Comprimento: 8 centímetros
- Altura: —
- Peso: 80 gramas
- Preço: uma unidade por 150 ienes (aproximadamente R$ 4,15)

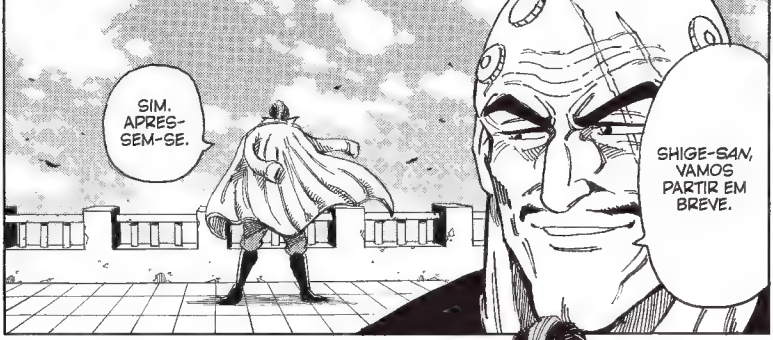
PARA AJUDAR NA ABSORÇÃO DA GLICOSE E NA DIGESTÃO, VOU COLOCAR UM POUCO DE TARÊ DE RAKKYÔ MINERAL, TÁ?!!
TORIKO-SAN, SE COMER DEPRESSA DEMAIS, O NÍVEL DE GLICOSE NO SANGUE VAI AUMENTAR.



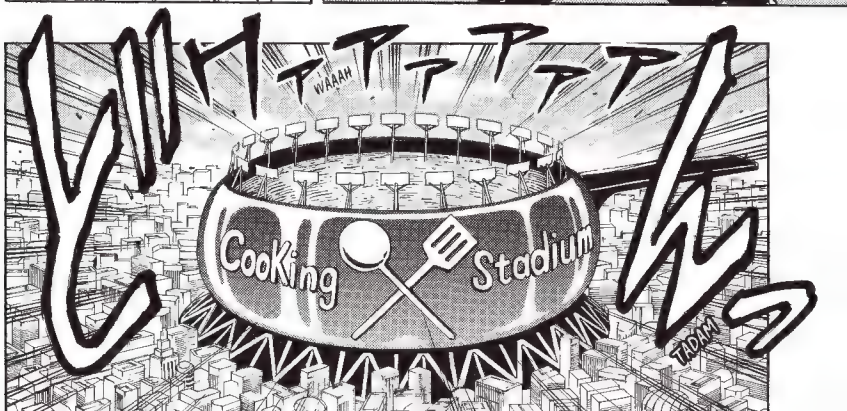
Escala humana

Planta perene da família Liliaceae. Como o próprio nome diz, é um rakkyô rico em minerais. É delicioso in natura, mas combinado com curry fica perfeito. O caldo tarê em que o rakkyô é curtido possui função digestiva, absorvendo o açúcar. Por isso, muitas pessoas preocupadas com a saúde o bebem todos os dias.

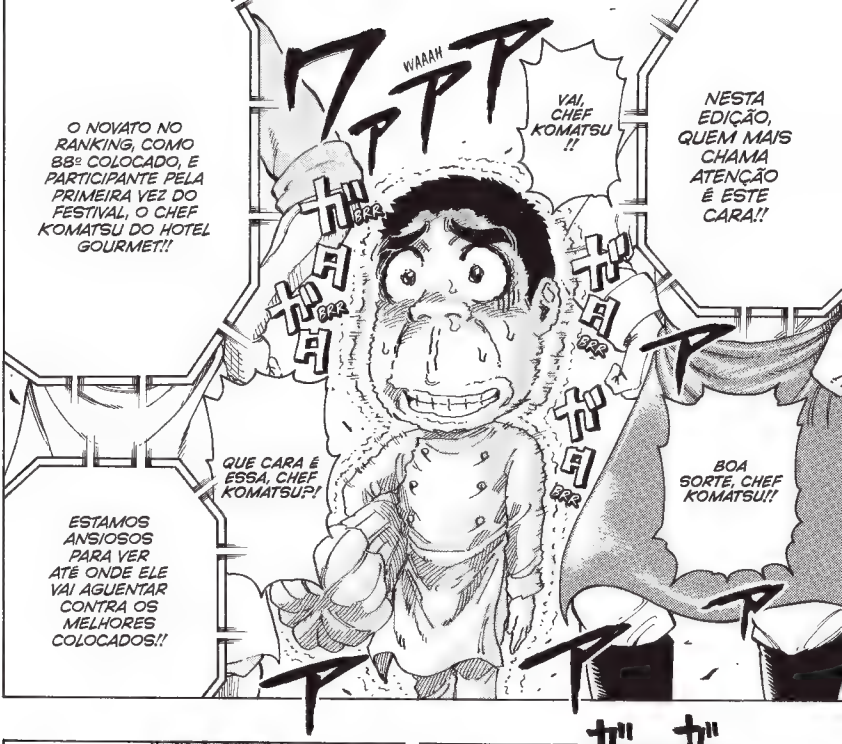
BIÓTOPO 1 DA I.G.O.
ザッバァァ
SPLAAASH
O FESTIVAL JÁ COMEÇOU!!
EIII! AINDA NÃO TERMINOU, RIN?!
ESPERA UM POUCO, CARECA CRETINO!!
DÁ TRABALHO DOMAR ESSES DAQUI!!
É AÍ QUE VOCÊ TEM QUE MOSTRAR SUAS HABILIDADES DE DOMADORA!!
FOI PRA UM DIA COMO ESSE QUE CLONAMOS ESSA BESTA!! DEIXA ELA QUIETINHA, HEIN?!
PASH!
PASH!
ALIÁS, VOCÊ DISSE "BONITO"?
NÃO DISSE, NÃO!!


SHIGE-SAN, VAMOS PARTIR EM BREVE.
SIM. APRES-SEM-SE.

É POSSÍVEL QUE...
...ESTE SEJA O ÚLTIMO FESTIVAL CULINÁRIO.


WAAAH
CooKing Stadium
TADAA!

OS CEM CHEFS PARTICIPANTES ESTÃO TODOS REUNIDOS, NO COOKING STADIUM!!
ZAH
MUITO BEM! ESTA É A 50ª EDIÇÃO DO FESTIVAL CULINÁRIO!!!
AAAH
QUE CALOR!! O ESTÁDIO PARECE UM FORNO COM O ENTUSIASMO CALOROSO DO PÚBLICO!!
A REUNIÃO DOS CHEFS, NOSSO TESOURO MUNDIAL!!!
MAS ESSA REAÇÃO É MAIS DO QUE NATURAL! AFINAL, AQUI ESTÃO OS CEM MAIORES REPRESENTANTES DESTA ERA GOURMET!!


O NOVATO NO RANKING, COMO 88º COLOCADO, É PARTICIPANTE PELA PRIMEIRA VEZ DO FESTIVAL, O CHEF KOMATSU DO HOTEL GOURMET!!
WAAAH
VAI, CHEF KOMATSU !!
NESTA EDIÇÃO, QUEM MAIS CHAMA ATENÇÃO É ESTE CARA!!
BRR
QUE CARA É ESSA, CHEF KOMATSU?!
BOA SORTE, CHEF KOMATSU!!
ESTAMOS ANSIOSOS PARA VER ATÉ ONDE ELE VAI AGUENTAR CONTRA OS MELHORES COLOCADOS!!

MOSTRA A SUA FORÇA PRO MUNDO!!
VOCÊ CONSEGUE!! ACREDITA!!
ESTOU TÃO NERVOSO E TRAVADO QUE NEM PAREÇO UM PERSONAGEM NORMAL.
C-CARAMBA... PRECISAVA ME ANUNCIAR ASSIM?! QUANTA PRESSÃO!!
BRR
TÁ TUDO BEM, KOMATSU!
!

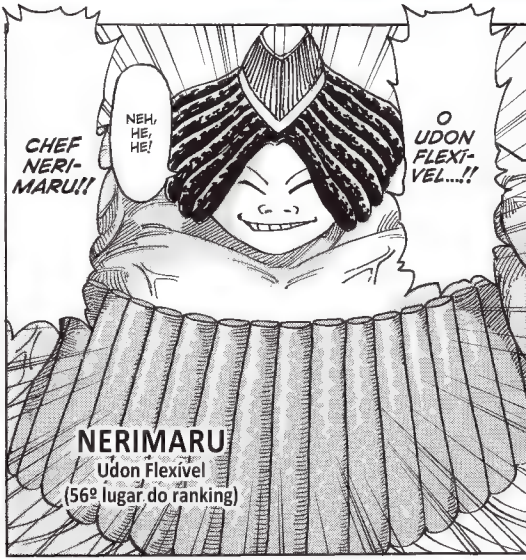
MEU PARCEIRO É O FAMOSO TORIKO-SAN!!
ISSO MESMO.
TORIKO-SAN.
T...
AAAH
...PARA NÃO ENVERGONHAR O TORIKO-SAN!!
GUH
PRECISO TER CONFIANÇA E LUTAR...
CHEF WABU-TORA!!
AH! O MESTRE MANIPU-LADOR DE ÓLEOS!!
沖
QUERIA TE CONHECER.
VOCÊ É O CHEF KOMATSU?
ZAH
!
AAAH

EU NÃO DESCOBRI ESSE INGREDIENTE SOZINHO, MAS...
M... MUITO OBRIGADO!!
...SINTO-ME HONRADO PELO SENHOR USAR O ÓLEO MORS!!
EU O USO EM MEU RESTAURANTE PARA FAZER AS FRITURAS.
O ÓLEO MORS QUE VOCÊ DESCOBRIU É UM INGREDIENTE MARAVILHOSO.
SOU GRATO POR TÊ-LO DESCOBERTO.
AAAH
HI, HI, HI!
OBRIGADO.
E JÁ RESERVEI O NOVO VOLUME DA SUA SÉRIE "VOCÊ E EU SOMOS ÁGUA E ÓLEO"!
ERR... EU LI TODOS OS LIVROS QUE O SENHOR ESCREVEU, CHEF WABUTORA!
AQUELA SÉRIE É INCRÍVEL!
SEMPRE FUI UM GRANDE FÃ!
AQUELE É UM BOM ÓLEO.
HI, HI, HI!
...O ÓLEO MORS.
EU TAMBÉM AMO USAR...
A CHEF KAMA, SENHORA DO MISOSHIRU!
SENHORA KAMA
Senhora do Misoshiru
(54º lugar no ranking)

QUE...
...QUE MEDO!
油
Hi, Hi, Hi, Hi
Hi, Hi, Hi!
AH!
...FIQUEI ENCANTADO MESMO FOI COM O MOCHI MEDICINAL.
MAIS DO QUE O ÓLEO MORS...
SE EU ESTIVESSE LÁ COM VOCÊS...
...TALVEZ TIVESSE PREPARADO...
...O DOBRO DE MOCHI MEDICINAL.
CHEF TON DA CULINÁRIA MACH!!
O VELOCISTA CULINÁRIO!!
TON
Culinária Mach
(33º lugar do ranking)

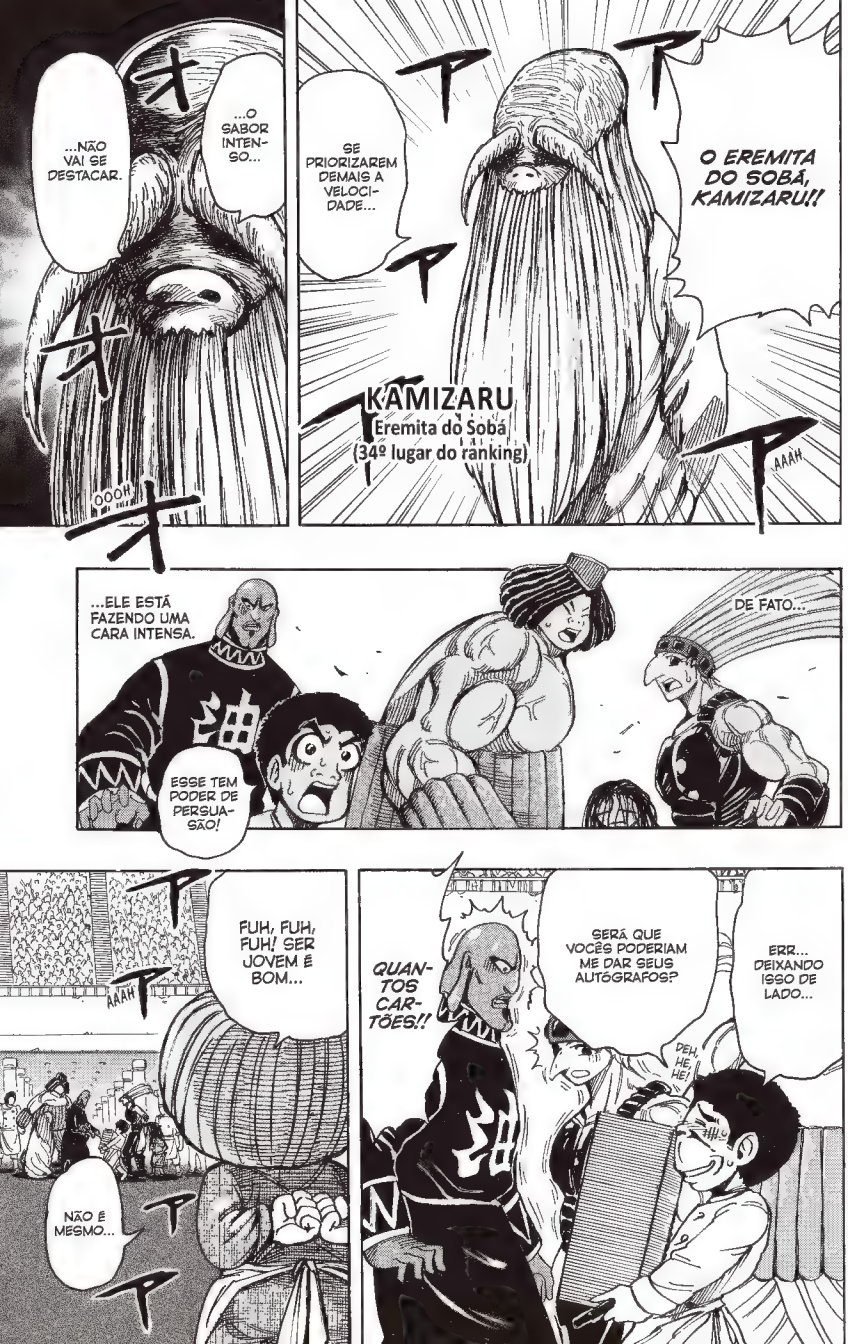
AAAH
!
AH! VOCÊ É...!
SE FOSSE EU, TERIA FEITO O TRIPLO OU O QUÁDRUPLO.
SÓ O DOBRO, TON?

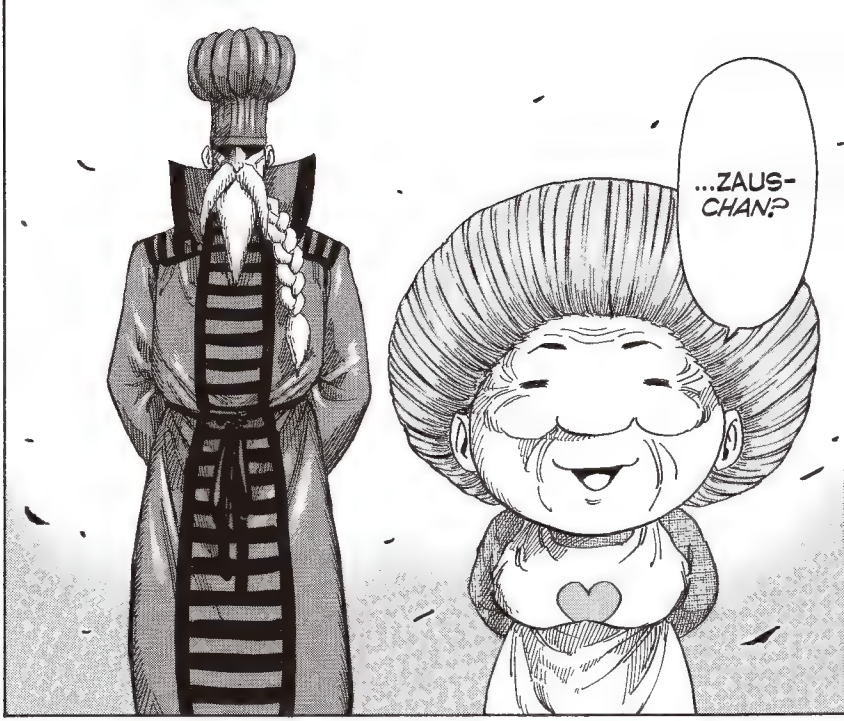
AAAH
ESTÁ DIZENDO QUE É MAIS RÁPIDO DO QUE EU, COM ESSE CORPO ENORME?
PARE DE SONHAR ACORDADO, NERIMARU!


CHEF NERI-MARU!!
NEH, HE, HE!
O UDON FLEXÍ-VEL...!!
NERIMARU
Udon Flexível
(56º lugar do ranking)

AAAH
!
HO, HO, HO! COZINHAR RÁPIDO NÃO SIGNIFICA COZINHAR BEM.

HM?
ALIÁS, VOCÊ JÁ TÁ DORMINDO?
SEUS OLHOS ESTÃO FECHA-DOS.
NÃO ESTÃO FECHADOS! ELES SÃO PUXADOS!
GRR
AH, ABRIRAM.


O EREMITA DO SOBÁ, KAMIZARU!!
KAMIZARU
Eremita do Sobá
(34º lugar do ranking)
SE PRIORIZAREM DEMAIS A VELOCIDADE...
...O SABOR INTENSO...
...NÃO VAI SE DESTACAR.
AAAH
OOOH
DE FATO...
...ELE ESTÁ FAZENDO UMA CARA INTENSA.
ESSE TEM PODER DE PERSUASÃO!
FUH, FUH, FUH! SER JOVEM É BOM...
AAAH
NÃO É MESMO...
QUANTOS CARTÕES!!
SERÁ QUE VOCÊS PODERIAM ME DAR SEUS AUTÓGRAFOS?
ERR... DEIXANDO ISSO DE LADO...
PEH, HE, HE

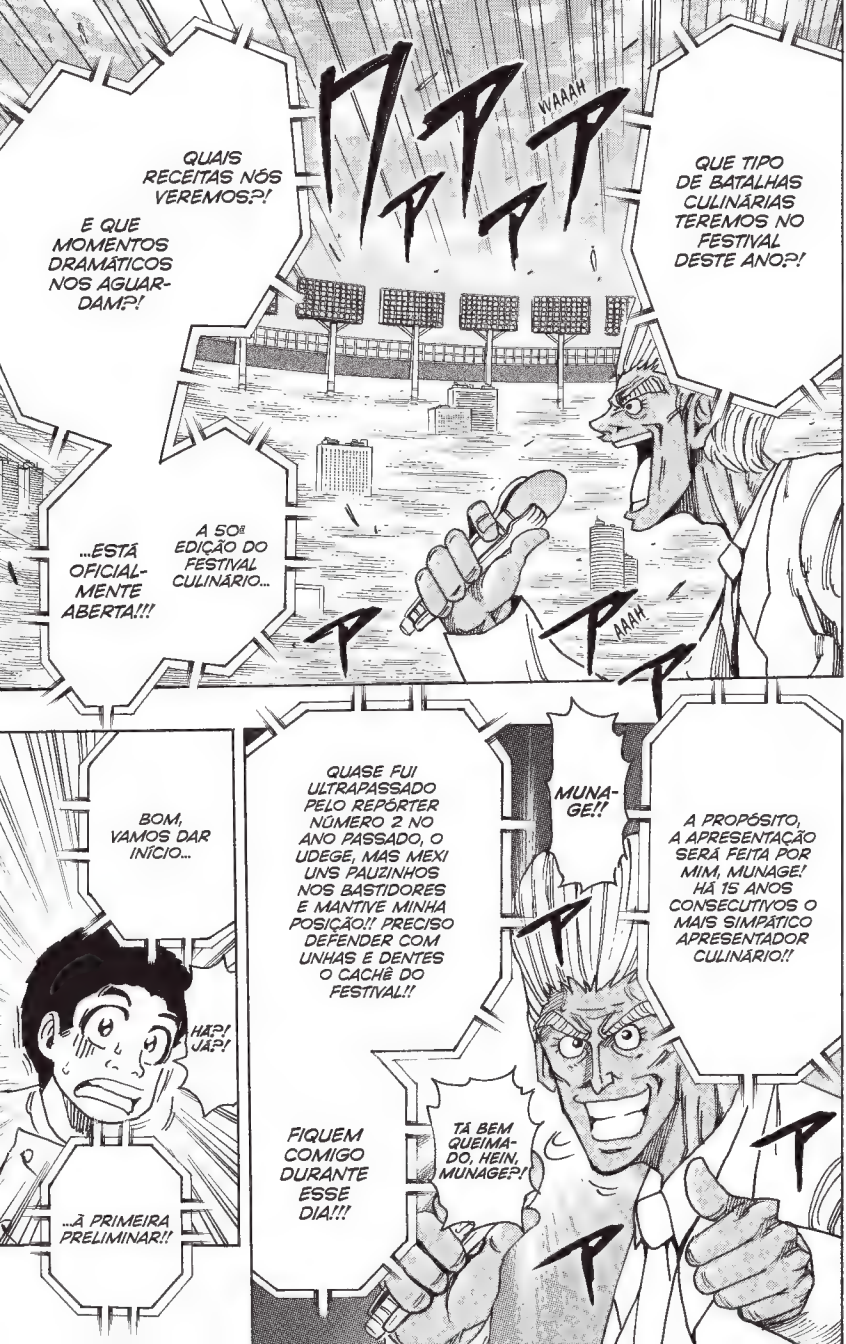

...ZAUS-CHAN?

APO-SENTA-DORIA?
FUH, FUH, FUH! NÃO EXISTE ESSA PALAVRA NO VOCABULÁRIO DE UM CHEF.
DA MESMA FORMA QUE AS PESSOAS NÃO SE APOSENTAM DE COMER.

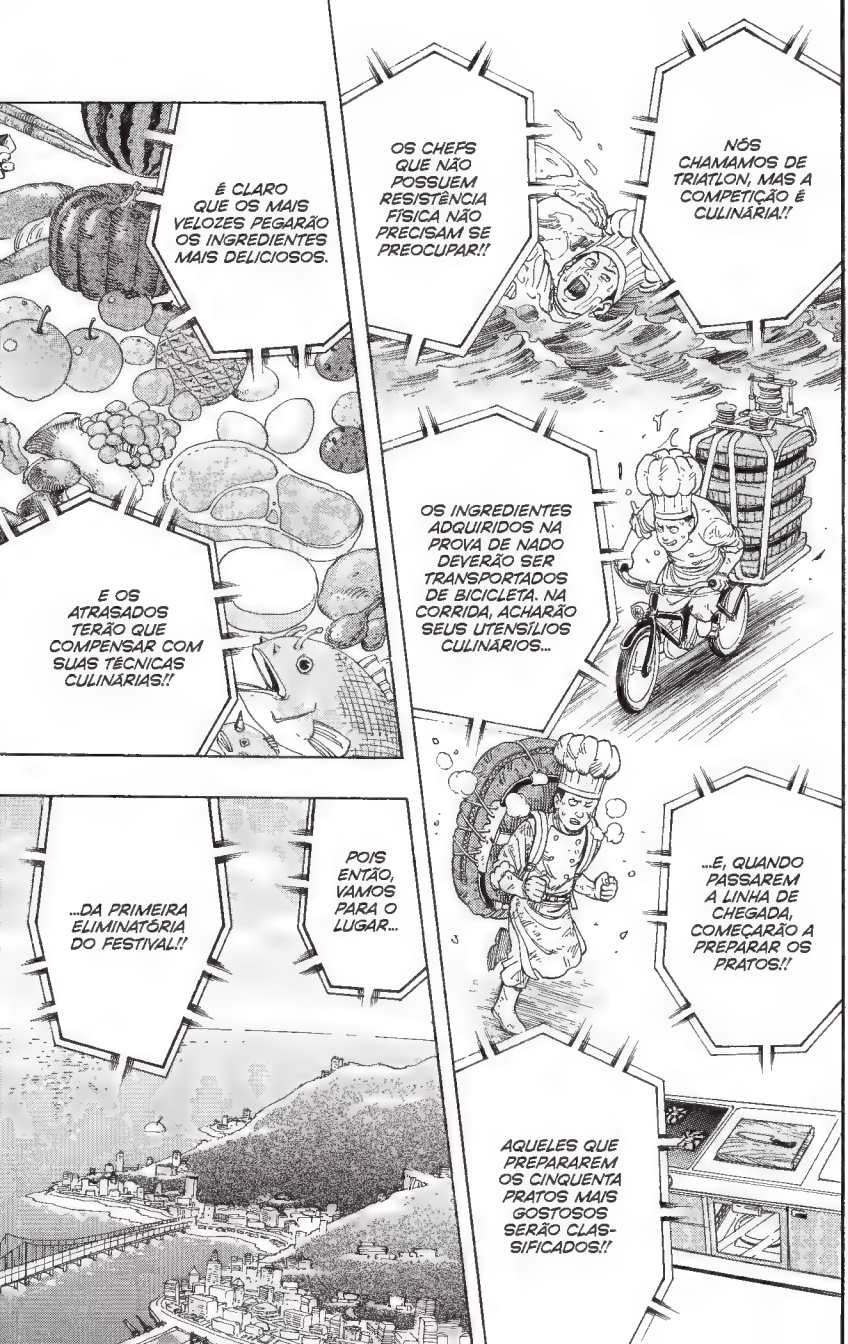
LOGO CHEGARÁ A HORA...
...DE PASSAR O BASTÃO PARA A PRÓXIMA GERAÇÃO. NÃO É, SETSU-SAN?

NÓS, CHEFS, SÓ VAMOS NOS APOSENTAR NA HORA DA MORTE.
DA MESMA FORMA, AS PESSOAS CONTINUARÃO A COMER...
...AINDA ESTAVA SEGURANDO UMA FACA E FATIANDO ALGO NA TÁBUA.
PARECE QUE QUANDO A DEUSA-CHEF FROEZE-SAMA MORREU...
VOCÊ VENCEU NAS EDIÇÕES EM QUE NÃO PUDE PARTICIPAR POR ESTAR MUITO OCUPADA.
HU, HU! NÃO TENHO A INTENÇÃO DE CEDÊ-LO NEM PARA VOCÊ, ZAUS-CHAN.
...O TÍTULO DE "SUPER-COZINHEIRO"!!
ENTÃO AINDA É CEDO PARA DAR AOS JOVENS...
HM?
.....
JÁ ESTÃO COMEÇANDO OS PREPARATIVOS PARA A LUTA?!
E OS CHEFS COMEÇAM A EMITIR FAGULHAS DE FOGO ALTO!!
WAAAH
É O QUE DESEJO.
ENTÃO TEREMOS NOSSO AJUSTE DE CONTAS, SETSU-SAN?
...NESTE ANO.
TEMOS MUITOS NOVATOS...

POP
AAAH
...MUITOS CHEFS NOVOS APARECERAM NO RANKING.
DEVIDO AO TAL "INCIDENTE"...
NOMARCH
GOURMET 7
(Mestre do Paladar)
ORA, O CHEF BRUNCH VAI FALTAR DE NOVO?
...CONTINUAM SENDO A SETSUNO E O ZAUS.
GLOB
GLOB
MAS OS FAVORITOS...
TOPPO
GOURMET 7
(Mestre do Paladar)
ENTRE OS NOVATOS.
É CLARO QUE TEM UM.
AZAR-RÃO, HEIN?
FU, FU!
...QUAIS SÃO SUAS EXPECTATIVAS?
AAAH
VOCÊ QUE GOSTA DE APOSTAR NO AZARÃO, PATCH...
AHMON
GOURMET 7
(Mestre do Paladar)


WAAAH
QUAIS RECEITAS NÓS VEREMOS?!
E QUE MOMENTOS DRAMÁTICOS NOS AGUARDAM?!
QUE TIPO DE BATALHAS CULINÁRIAS TEREMOS NO FESTIVAL DESTE ANO?!
...ESTÁ OFICIALMENTE ABERTA!!!
A 50ª EDIÇÃO DO FESTIVAL CULINÁRIO...
AAAH.
BOM, VAMOS DAR INÍCIO...
HA?! JÁ?!
...À PRIMEIRA PRELIMINAR!!
QUASE FUI ULTRAPASSADO PELO REPÓRTER NÚMERO 2 NO ANO PASSADO, O UDEGE, MAS MEXI UNS PAUZINHOS NOS BASTIDORES E MANTIVE MINHA POSIÇÃO!! PRECISO DEFENDER COM UNHAS E DENTES O CACHÊ DO FESTIVAL!!
MUNAGE!!
A PROPÓSITO, A APRESENTAÇÃO SERÁ FEITA POR MIM, MUNAGE! HÁ 15 ANOS CONSECUTIVOS O MAIS SIMPÁTICO APRESENTADOR CULINÁRIO!!
FIQUEM COMIGO DURANTE ESSE DIA!!!
TÁ BEM QUEIMADO, HEIN, MUNAGE?!

É O QUE CHAMAMOS DE TRIATLON CULINÁRIO!!!
A DISPUTA DE RESISTÊNCIA COM INGREDIENTES VÍVIDOS COM NATAÇÃO, CICLISMO E CORRIDA!!
OOOH
HÃ? TRIATLON?!
NESTA CRUEL ERA GOURMET, A RESISTÊNCIA FÍSICA DOS CHEFS É ALGO IMPRESCINDÍVEL!!
MUITO BEM!! É ISSO QUE A GENTE QUER!!
VAMOS ASSISTIR ÀS HABILIDADES DESTES GRANDES CHEFS QUE EXERCITAM SEUS CORPOS TODOS OS DIAS!!!
NESTA PROVA...
...METADE DOS COMPETIDORES SERÃO DESCLASSIFICADOS!!!
METADE?!!
EU NÃO ME EXERCITEI NADA!!
VAMOS MOSTRAR DO QUE A GENTE É FEITO!!


NÓS CHAMAMOS DE TRIATLON, MAS A COMPETIÇÃO É CULINÁRIA!!
OS CHEFS QUE NÃO POSSUEM RESISTÊNCIA FÍSICA NÃO PRECISAM SE PREOCUPAR!!
É CLARO QUE OS MAIS VELOZES PEGARÃO OS INGREDIENTES MAIS DELICIOSOS.
OS INGREDIENTES ADQUIRIDOS NA PROVA DE NADO DEVERÃO SER TRANSPORTADOS DE BICICLETA. NA CORRIDA, ACHARÃO SEUS UTENSÍLIOS CULINÁRIOS...
E OS ATRASADOS TERÃO QUE COMPENSAR COM SUAS TÉCNICAS CULINÁRIAS!!
...E, QUANDO PASSAREM A LINHA DE CHEGADA, COMEÇARÃO A PREPARAR OS PRATOS!!
POIS ENTÃO, VAMOS PARA O LUGAR...
...DA PRIMEIRA ELIMINATÓRIA DO FESTIVAL!!
AQUELES QUE PREPARAREM OS CINQUENTA PRATOS MAIS GOSTOSOS SERÃO CLASSIFICADOS!!

NÃO TENHO A MENOR CHANCE DE PASSAR NESSA ELIMINATÓRIA.
IMPOSSÍVEL.
ELA SERÁ A LINHA DE PARTIDA DO TRIATLON CULINÁRIO!!
IVAAAH
500 CF
TRIATLON CULINÁRIO DO 50º FESTIVAL CULINÁRIO
MUITO BEM, AQUI ESTAMOS! UM DOS PONTOS TURÍSTICOS DA ILHA CULINÁRIA, A PRAIA DE ARROZ!!
TEAM SEKKO
Enquanto isso, no Estádio Culinário...
TORIKO-SAAAN...
ME EMPRESTE SUA FORÇA...
IVAAAH
MAIS COMIDA!! MAIS COMIDA!!
QUE DELÍCIA!!
EI, TRAZ MAIS SAQUÊ, PÔ!!
...os Quatro Reis Celestiais se fartavam no banquete.
ESSES DOIS...
.....
S-SPLAASH

TORIKO

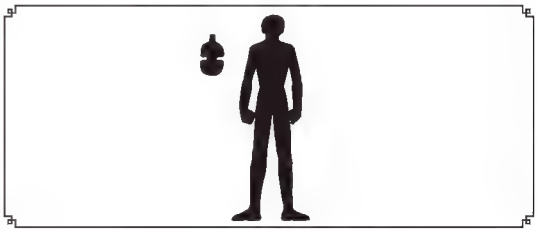
LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 246

Summer Whisky (Bebida alcoólica)

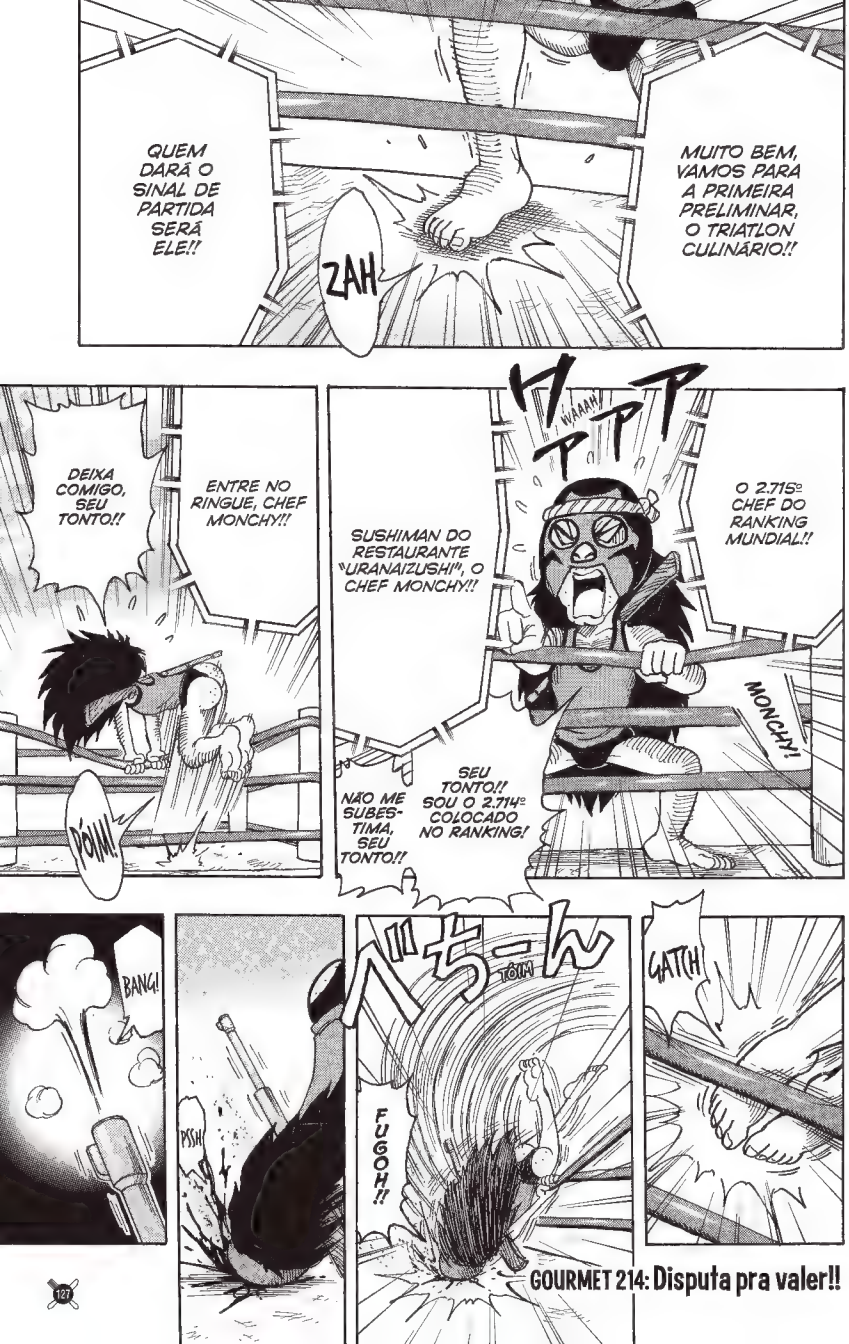
- Nível de Captura: 90
- Hábitat natural: é de fabricação artificial, mas é raro
- Comprimento: ––
- Altura: ––
- Peso: ––
- Preço: uma garrafa de dois litros por 15 milhões de ienes (aproximadamente R$ 416.400,00)

MAIS! TRAGAM MAIS BEBIDA!!
PWAH! QUE DELÍCIA!!
HIC!
EI, TORIKO-SAN! JÁ TERMINOU DE BEBER UMA GARRAFA, ENTÃO, CHEGA.
QUE BEBIDA CONCENTRADA!! ATÉ ESQUENTOU O MEU CORPO!
ANDA, COME O APERITIVO!!



Escala humana

Uísque feito da mistura fermentada por três semanas do Sun Durian, chamado também de "Bênção do Sol", e da Planet Water, água que é colhida no centro da Terra. É uma bebida extremamente forte e derruba até o maior beberrão. Seu teor alcoólico é de 83%. É uma bebida perigosa, proibida para menores de idade e contraindicada para adultos que não estejam acostumados a beber.



GOURMET 214: Disputa pra valer!!

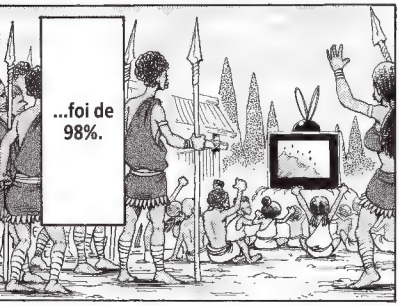
"TRIATLON CULINÁRIO DO 50º FESTIVAL CULINÁRIO"
わあああ
WAAAAAH
COMEÇA OFICIALMENTE O 50º FESTIVAL CULINÁRIO !!!
EEE FOI DADA A LARGADA PARA A PROVA!!!
VAMOS!
VAMBORA!!
GOURMET 214: Disputa pra valer!!
ドドド

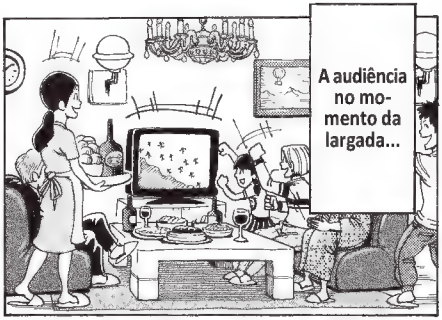
ZAUS!!
VAI, SENHORA SETSU!!
WAAAH
TZZ
OOOH! COMEÇOU!
FORÇA, CHEF KOMATSU!!
SIM.
AIMARU-SAN, COMEÇOU!!
MATSU! NÃO VAI PERDER!!
COMEÇOU!!
VAMOS VER COMO O LIVEBEARER SE SAI.
BOA SORTE, KOMATSU!!

Esse entusiasmo e animação...
BOA SORTE, KOMACHAN!! TIA SUMIRE!!
TOMA CUIDADO!
CHEF KOMATSU!!

Eles contagiaram o mundo inteiro.

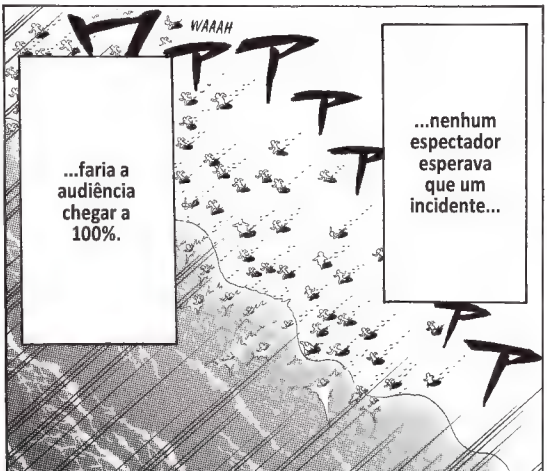
WAAAH
...não ficaram restritos ao estádio.
CookKing

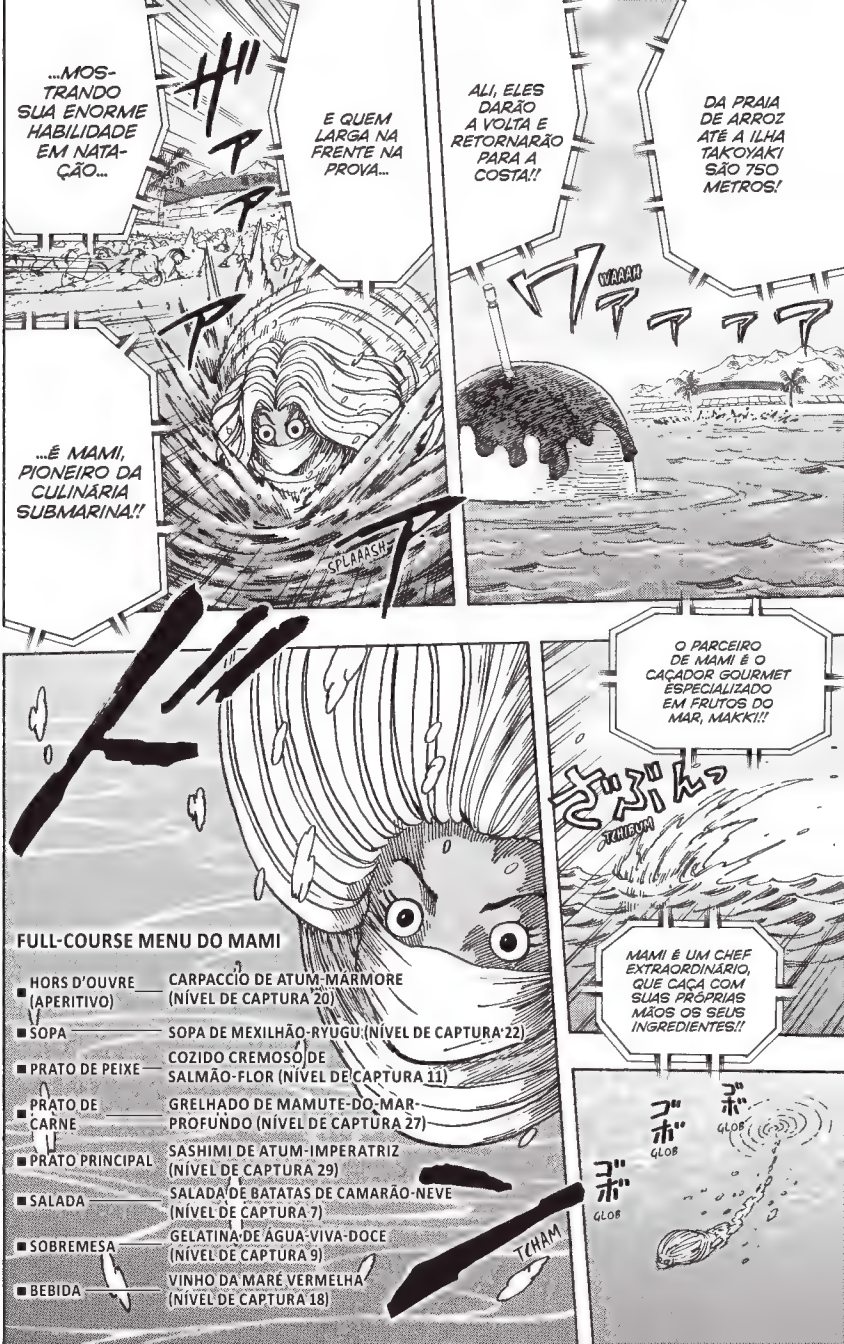

...foi de 98%.

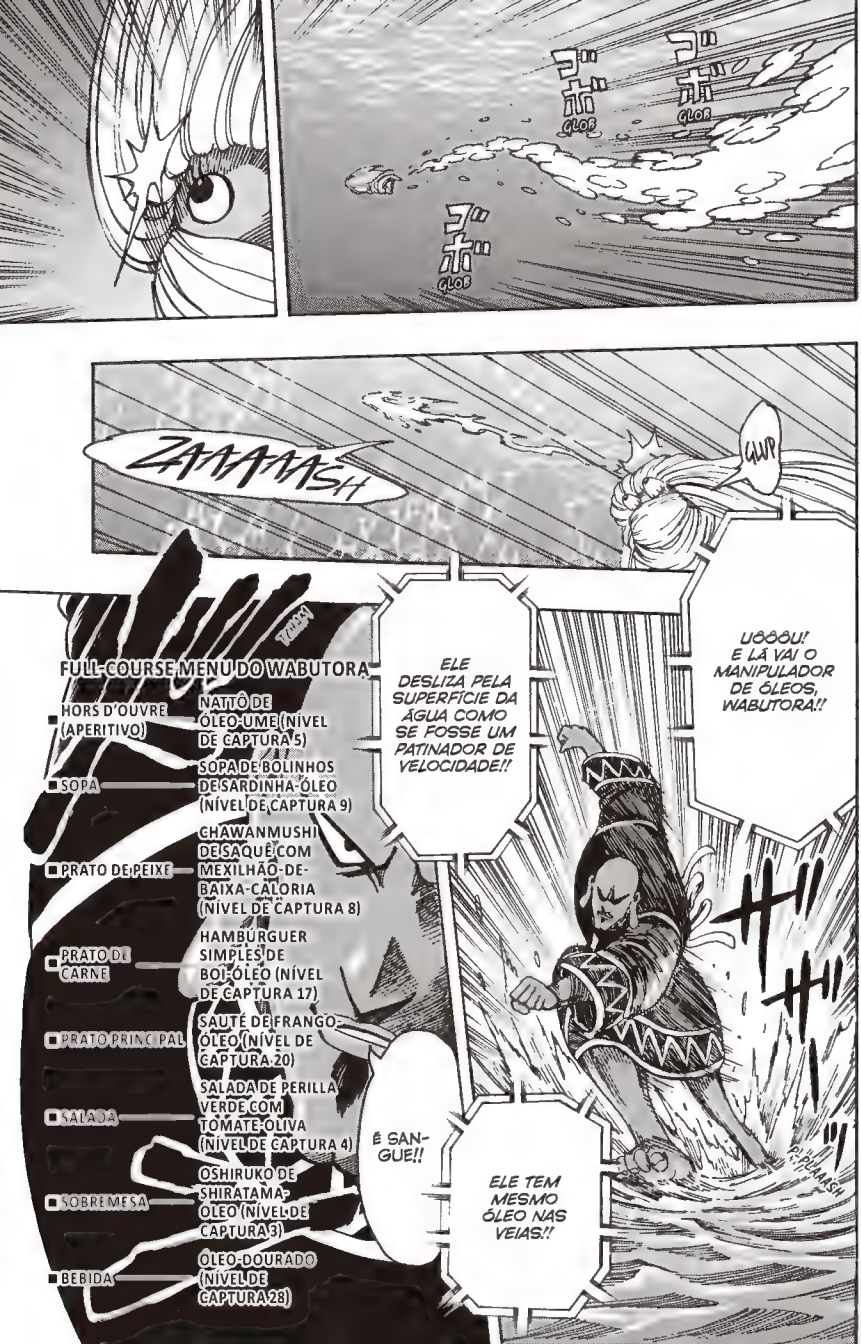

A audiência no momento da largada...

Mas...

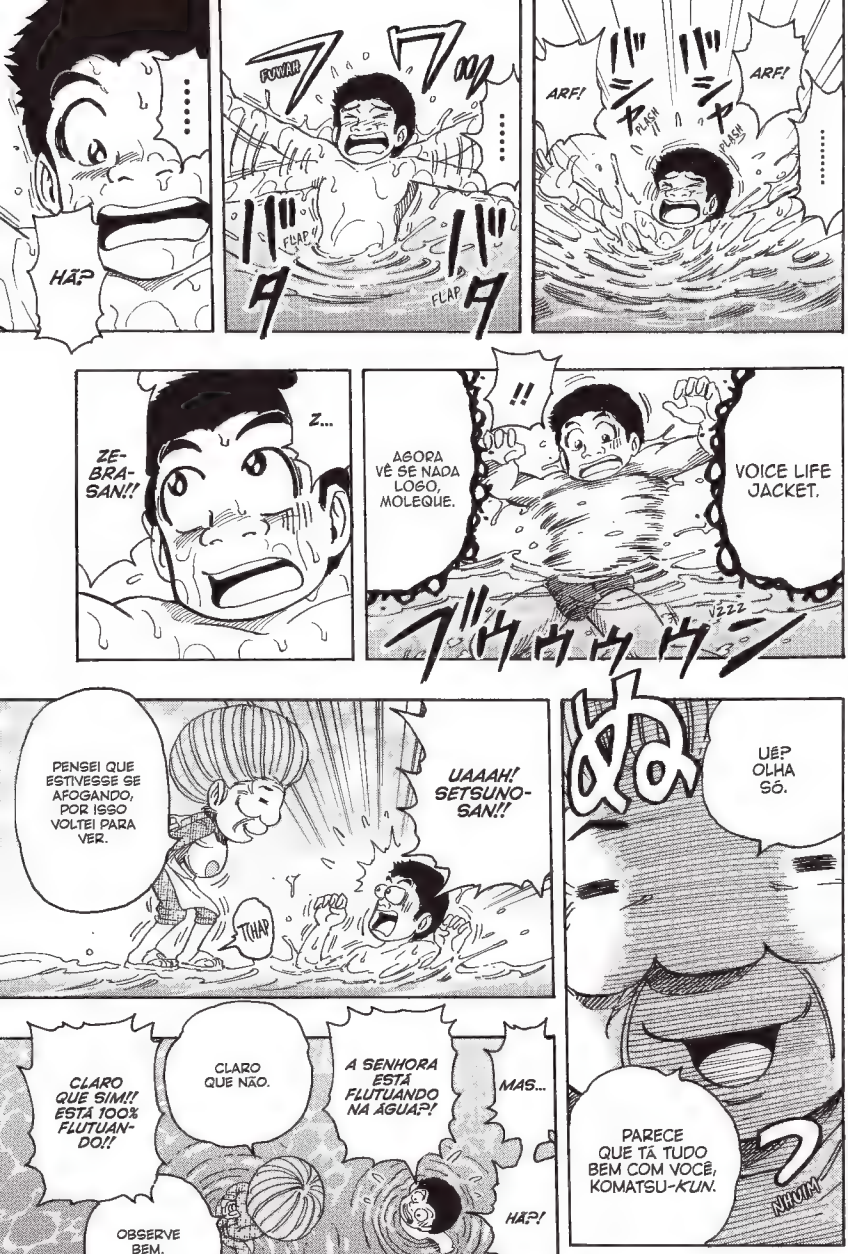
ELES VÃO NADAR POR UM TRAJETO DE CERCA DE 1,5 QUILÔMETRO!!
OS CHEFS COMEÇARAM A ENTRAR NA ÁGUA!!

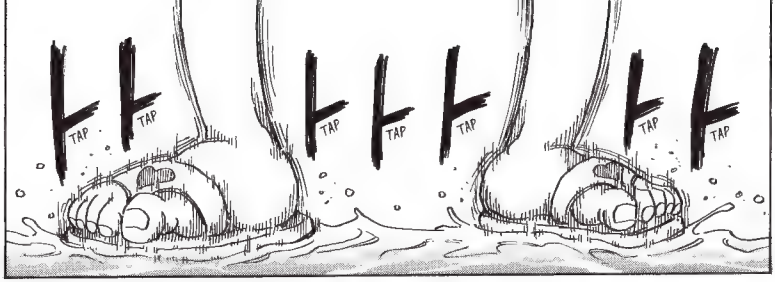

WAAAH
...faria a audiência chegar a 100%.
...nenhum espectador esperava que um incidente...


...MOSTRANDO SUA ENORME HABILIDADE EM NATAÇÃO...
E QUEM LARGA NA FRENTE NA PROVA...
ALI, ELES DARÃO A VOLTA E RETORNARÃO PARA A COSTA!!
DA PRAIA DE ARROZ ATÉ A ILHA TAKOYAKI SÃO 750 METROS!
HIIIP
WAAAH
...É MAMI, PIONEIRO DA CULINÁRIA SUBMARINA!!
SPLAAASH
O PARCEIRO DE MAMI É O CAÇADOR GOURMET ESPECIALIZADO EM FRUTOS DO MAR, MAKKI!!
ごぶんっ
SCHLEUM
MAMI É UM CHEF EXTRAORDINÁRIO, QUE CAÇA COM SUAS PRÓPRIAS MÃOS OS SEUS INGREDIENTES!!
ゴボ GLOB
ゴボ GLOB
ゴボ GLOB
TCHAM
FULL-COURSE MENU DO MAMI
HORS D'OUVRE (APERITIVO) — CARPACCIO DE ATUM-MÁRMORE (NÍVEL DE CAPTURA 20)
SOPA — SOPA DE MEXILHÃO-RYUGU (NÍVEL DE CAPTURA 22)
PRATO DE PEIXE — COZIDO CREMOSO DE SALMÃO-FLOR (NÍVEL DE CAPTURA 11)
PRATO DE CARNE — GRELHADO DE MAMUTE-DO-MAR-PROFUNDO (NÍVEL DE CAPTURA 27)
PRATO PRINCIPAL — SASHIMI DE ATUM-IMPERATRIZ (NÍVEL DE CAPTURA 29)
SALADA — SALADA DE BATATAS DE CAMARÃO-NEVE (NÍVEL DE CAPTURA 7)
SOBREMESA — GELATINA DE ÁGUA-VIVA-DOCE (NÍVEL DE CAPTURA 9)
BEBIDA — VINHO DA MARÉ VERMELHA (NÍVEL DE CAPTURA 18)


ゴボ
GLOB
ゴボ
GLOB
ゴボ
GLOB
ZAAAAASH
GLUP
TOSS
FULL-COURSE MENU DO WABUTORA
HORS D'OUVRE (APERITIVO)
NATTÔ DE ÓLEO-UME (NÍVEL DE CAPTURA 5)
SOPA
SOPA DE BOLINHOS DE SARDINHA-ÓLEO (NÍVEL DE CAPTURA 9)
PRATO DE PEIXE
CHAWANMUSHI DE SAQUÊ COM MEXILHÃO-DE-BAIXA-CALORIA (NÍVEL DE CAPTURA 8)
PRATO DE CARNE
HAMBÚRGUER SIMPLES DE BOI-ÓLEO (NÍVEL DE CAPTURA 17)
PRATO PRINCIPAL
SAUTÉ DE FRANGO-ÓLEO (NÍVEL DE CAPTURA 20)
SALADA
SALADA DE PERILLA VERDE COM TOMATE-OLIVA (NÍVEL DE CAPTURA 4)
SOBREMESA
OSHIRUKO DE SHIRATAMA-ÓLEO (NÍVEL DE CAPTURA 3)
BEBIDA
ÓLEO-DOURADO (NÍVEL DE CAPTURA 28)
ELE DESLIZA PELA SUPERFÍCIE DA ÁGUA COMO SE FOSSE UM PATINADOR DE VELOCIDADE!!
UOOOU! E LÁ VAI O MANIPULADOR DE ÓLEOS, WABUTORA!!
É SANGUE!!
ELE TEM MESMO ÓLEO NAS VEIAS!!
RUUUAAASH

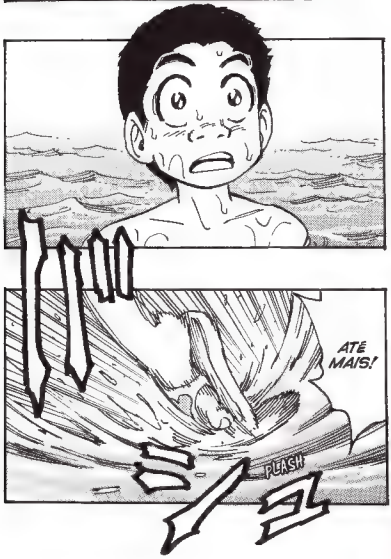
AQUELES QUE TERMINAREM A PROVA DE NATAÇÃO NO MENOR TEMPO, ESCOLHERÃO OS INGREDIENTES GOURMET PRIMEIRO!! CLARO QUE OS MAIS RÁPIDOS FICARÃO COM OS MELHORES INGREDIENTES!!
WAAAH
E OS OUTROS COMPETIDORES VÊM SEGUIN-DO!!
PLASH
BFFAH!
POR FALAR NISSO, QUANDO FOMOS CAÇAR A BALEIA-BAIACU, ELE NÃO NADOU NADINHA DE NADA...
WAAAH
IH! O MATSU NÃO SABE NADAR?!
...É O CHEF KOMATSU !!!
E QUEM ESTÁ POR ÚLTIMO...
QUE LERDEZA, CHEF KOMATSU!! ALIÁS, ELE ESTÁ SE AFOGANDO?!
PLASH
PLASH


HÃ?
FUWAH
FLAP
FLAP
ARF!
ARF!
PLASH
PLASH
ZE-BRA-SAN!!
Z...
AGORA VÊ SE NADA LOGO, MOLEQUE.
!!
VOICE LIFE JACKET.
VZZZ
PENSEI QUE ESTIVESSE SE AFOGANDO, POR ISSO VOLTEI PARA VER.
UAAAH! SETSUNO-SAN!!
THAP
UÊP OLHA SÓ.
PARECE QUE TÁ TUDO BEM COM VOCÊ, KOMATSU-KUN.
NYUUN
CLARO QUE SIM!! ESTÁ 100% FLUTUAN-DO!!
CLARO QUE NÃO.
A SENHORA ESTÁ FLUTUANDO NA ÁGUA?!
MAS...
OBSERVE BEM.
HÃ?!

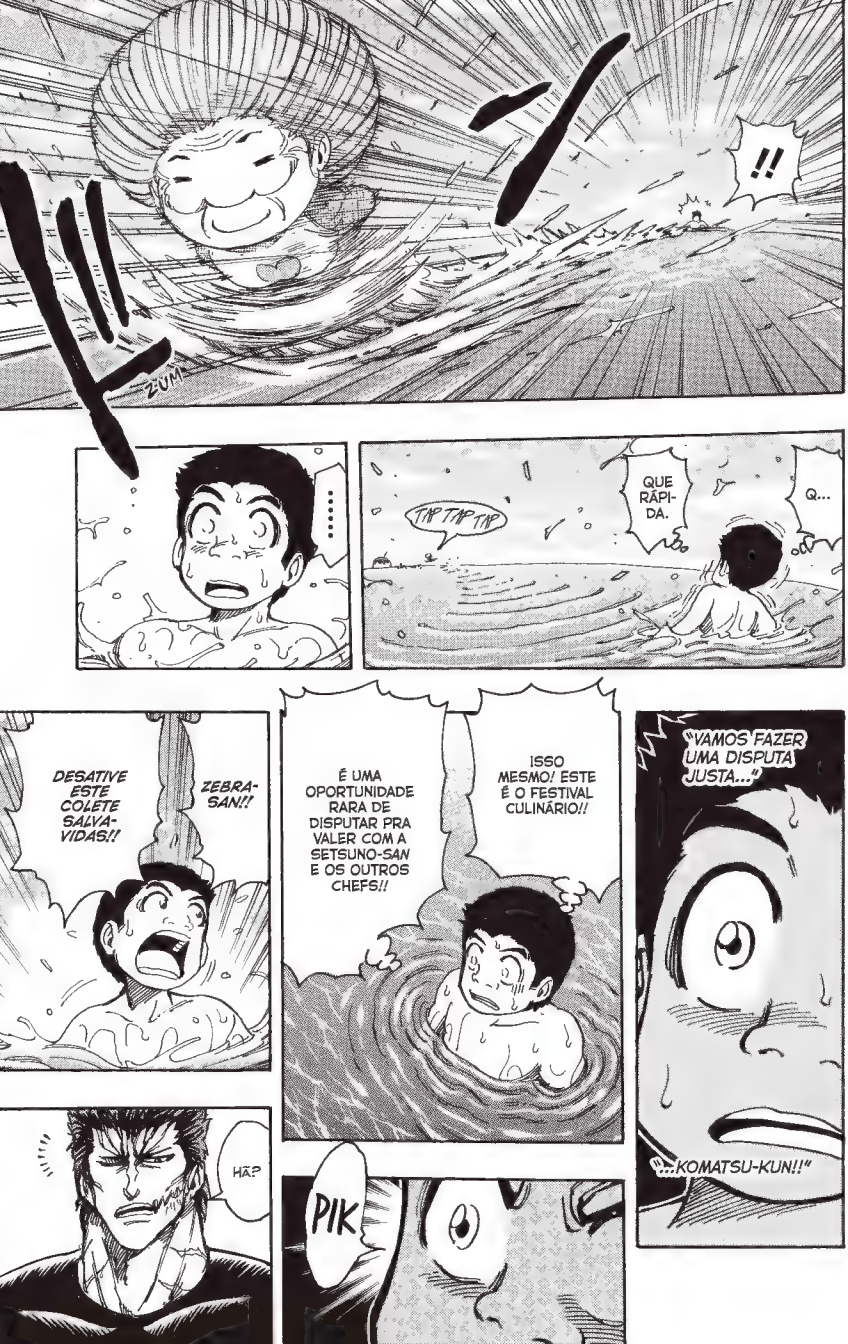

TAP
TAP
TAP
TAP
TAP
TAP
TAP

BOM, JÁ QUE VOCÊ ESTÁ BEM, VOU INDO NA FRENTE.
AH!
TCHAP

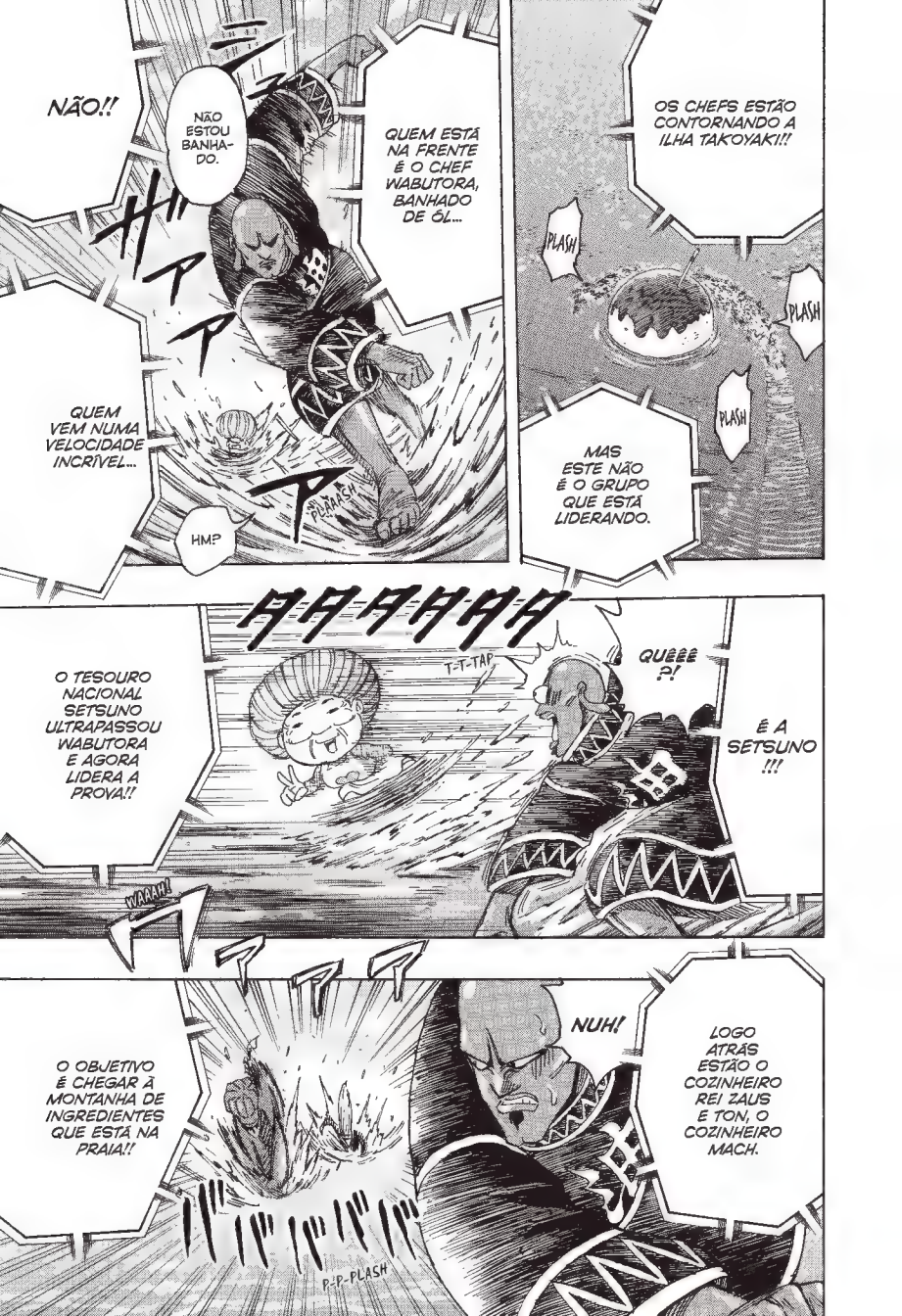
AH, SIM!
SÓ FICO REPETINDO O MOVIMENTO.
ESTOU ALTERNANDO OS PÉS ANTES QUE AFUNDEM.
MAS NÃO ME CONVENCEU!! QUE TÉCNICA DIVINA É ESSA?!
É O MESMO PRINCÍPIO DO LAGARTO QUE CORRE NA ÁGUA!


ATÉ MAIS!
FLASH

VAMOS FAZER UMA DISPUTA JUSTA, KOMATSU-KUN!!
NESTE FESTIVAL, NÓS SOMOS RIVAIS!


!!
ZUM
.....
TAP TAP TAP
QUE RÁPIDA.
Q...
DESATIVE ESTE COLETE SALVA-VIDAS!!
ZEBRA-SAN!!
É UMA OPORTUNIDADE RARA DE DISPUTAR PRA VALER COM A SETSUNO-SAN E OS OUTROS CHEFS!!
ISSO MESMO! ESTE É O FESTIVAL CULINÁRIO!!
"VAMOS FAZER UMA DISPUTA JUSTA..."
...KOMATSU-KUN!!"
HÃ?
PIK

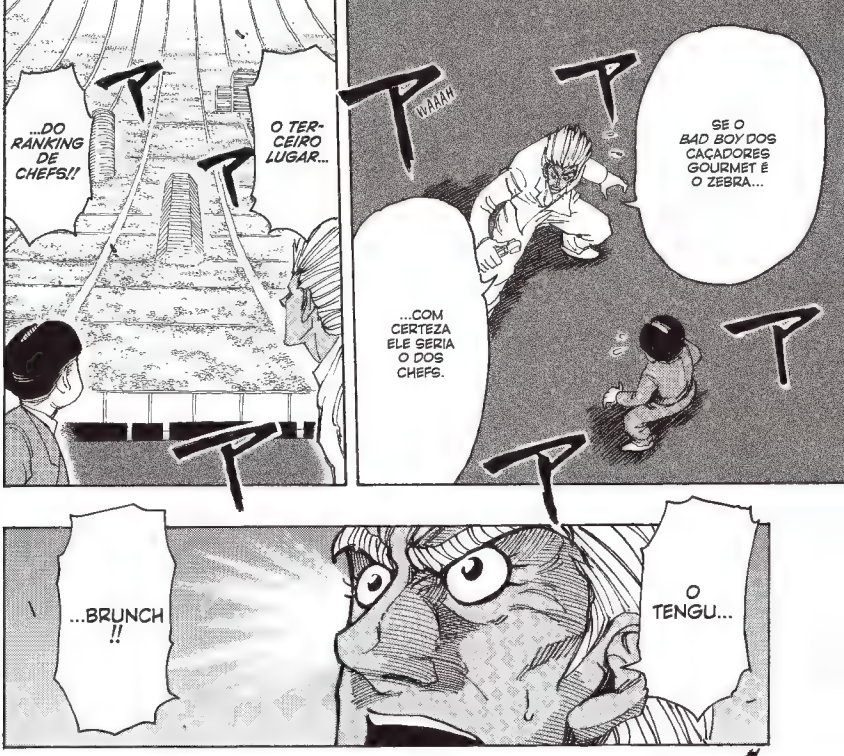
KO-MA-TSU.
ÁÁAH
.....
EU VOU LUTAR DE FORMA JUSTA!
USANDO APENAS A MINHA PRÓPRIA FORÇA!!
AFINAL DE CON-TAS...
HUNF!
COMO QUISER.
...SE VAI GANHAR OU PERDER.
CONTANTO...
!
POP
...PRA MIM POUCO IMPORTA...
EI, TÁ ME OUVINDO?
ESPERE PRA VER, SETSUNO-SAN!!
BELEZA! LÁ VOU EU!
PLASH
PLASH
ARGH!
ARGH!
B...
PLASH
...QUE SEJA O MEU PARCEIRO.

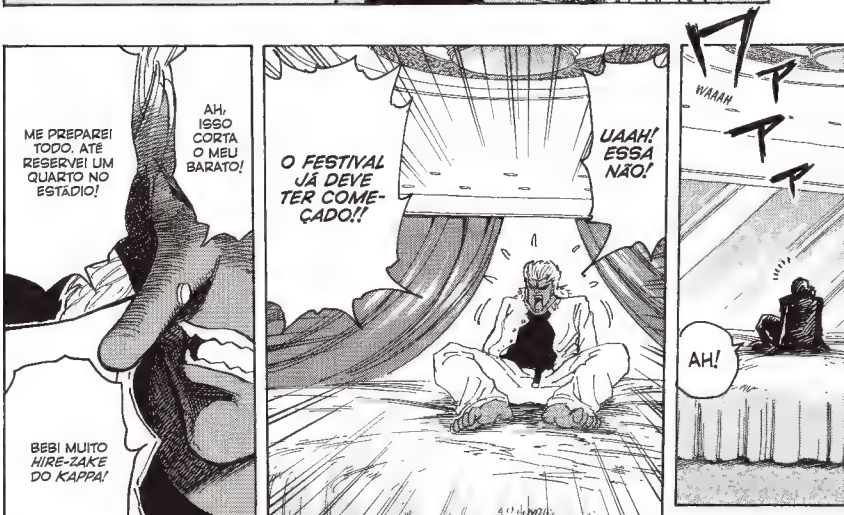

NÃO!!
NÃO ESTOU BANHADO.
QUEM ESTÁ NA FRENTE É O CHEF WABUTORA, BANHADO DE ÓL...
HP
P
OS CHEFS ESTÃO CONTORNANDO A ILHA TAKOYAKI!!!
PLASH
PLASH
PLASH
QUEM VEM NUMA VELOCIDADE INCRÍVEL...
PUAAASH
HM?
MAS ESTE NÃO É O GRUPO QUE ESTÁ LIDERANDO.
AAAAAA
T-T-TAP
QUÊÊÊ ?!
É A SETSUNO !!!
O TESOURO NACIONAL SETSUNO ULTRAPASSOU WABUTORA E AGORA LIDERA A PROVA!!
WAAAH!
NUH!
LOGO ATRÁS ESTÃO O COZINHEIRO REI ZAUS E TON, O COZINHEIRO MACH.
O OBJETIVO É CHEGAR À MONTANHA DE INGREDIENTES QUE ESTÁ NA PRAIA!!
P-P-PLASH

HM, POIS É.
AGORA ELA VAI ESCOLHER LIVREMENTE OS INGREDIENTES QUE QUER USAR!!
ESTE E ESTE.
A LÍDER DA COMPETIÇÃO É SETSUNO!!
SEU TEMPO FOI DE UM MINUTO E TRINTA SEGUNDOS!!
NEM SE PODE CHAMAR DE VELOCIDADE DE NADO!!
WAAAAH
TADAAAM!
FLASH
OPA.
OS INGREDIENTES ESCOLHIDOS SERÃO TRANSPORTADOS EM BICICLETAS DE ENTREGA!!
A PRÓXIMA FASE É DE CICLISMO!!
O QUE FOI, REPÓRTER HANAGE?!!
...MUNAGE-SAN, TENHO UMA INFORMAÇÃO!
HEIN?!!
...VAI FICAR EM APUROS NA CORRIDA!!
PRECISAM TOMAR CUIDADO COM...
SE FOR GULOSO E ESCOLHER INGREDIENTES DEMAIS...
SEGUIDO DE PERTO POR WABUTORA E TON, QUE TERMINARAM A PROVA DE NADO E VÃO ESCOLHER OS INGREDIENTES!!
O SEGUNDO É ZAUS!!
FLASH

ESSA INFORMAÇÃO É VERDADEIRA...?!!
O QUÊ? A-AQUELE CHEF ESTÁ AQUI?!
WAAAH
...localizado dentro do Cooking Stadium.
Hotel Culinário dez estrelas...
Suíte especial.
55º e último andar.

PLOP!!
!
RONC!
FUUH
RONC!
RONC!
UN...AAH...
くあ!:
。。。
HM...
HM?
NO ENTANTO, NA VEZ EM QUE PARTICIPOU, O CHEF GENIAL VENCEU COM FOLGA.
...ESSE GAROTO-PROBLEMA PARTICIPOU APENAS UMA VEZ DO FESTIVAL CULINÁRIO.
VUP
MESMO CLASSIFICADO ENTRE OS MELHORES CHEFS DO RANKING...
AAAH


...DO RANKING DE CHEFS!!
O TERCEIRO LUGAR...
WAAAH
SE O BAD BOY DOS CAÇADORES GOURMET É O ZEBRA...
...COM CERTEZA ELE SERIA O DOS CHEFS.
...BRUNCH !!
O TENGU...


ME PREPAREI TODO. ATÉ RESERVEI UM QUARTO NO ESTÁDIO!
AH, ISSO CORTA O MEU BARATO!
BEBI MUITO HIRE-ZAKE DO KAPPA!
O FESTIVAL JÁ DEVE TER COMEÇADO!!
UAAH! ESSA NÃO!
WAAAH
AH!

É SÓ EU ULTRAPASSAR TODO MUNDO AGORA
ENFIM, TANTO FAZ
TENGU BRUNCH
Culinária Sobrenatural
(3º lugar no ranking)
FULL-COURSE MENU DO BRUNCH
HORS D'OUVRE (APERITIVO)
PICLES DE COGUMELO-COM-FACE-HUMANA (NÍVEL DE CAPTURA 90)
SOPA
SOPA DE FOSSIL DE KAPPA (NÍVEL DE CAPTURA 91)
PRATO DE PEIXE
MIUDOS DE ESTRELA-DO-MAR OROCHI (NÍVEL DE CAPTURA 95)
PRATO DE CARNE
TROLL DEMONÍACO DEFUMADO (NÍVEL DE CAPTURA 89)
PRATO PRINCIPAL
ENSOPADO DA QUEIXADA DE SATÃ (NÍVEL DE CAPTURA DESCONHECIDO)
SALADA
SALADA DAS SOBRAS DO RESTAURANTE OKUYA (NÍVEL DE CAPTURA DESCONHECIDO)
SOBREMESA
PUDIM DE PEPINO-DO-MAR-PINTADO (NÍVEL DE CAPTURA 72)
BEBIDA
LÁGRIMAS DO ELÁGORIES (NÍVEL DE CAPTURA DESCONHECIDO)

TORIKO

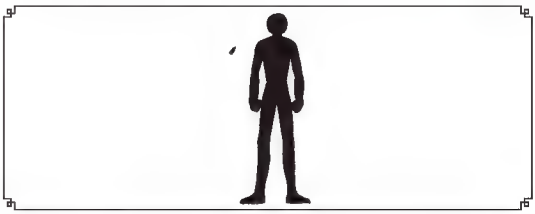
LISTA DE BESTAS E INGREDIENTES

Volume 247

Bolota-Projétil (Fruto)

- Nível de Captura: 23
- Hábitat natural: terras áridas
- Comprimento: 7 centímetros
- Altura: ––
- Peso: 250 gramas
- Preço: uma unidade por 1.500 ienes (aproximadamente R$ 41,60)

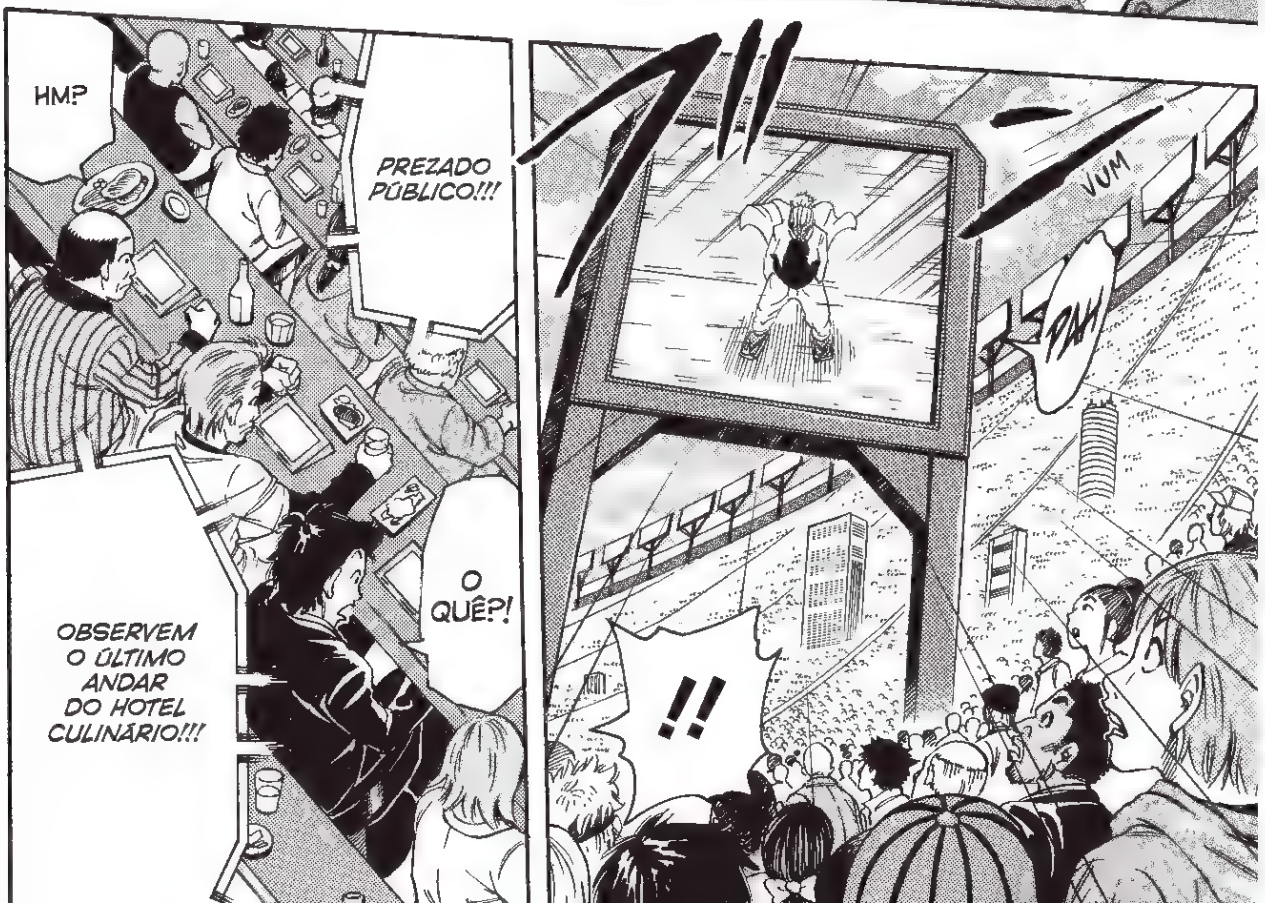
FRUTO DE ALTO NÍVEL DE CAPTURA, QUE É ESPESSO COMO FERRO E É DISPARADO COM A VELOCIDADE DE UMA BALA AO SENTIR QUALQUER VIBRAÇÃO!!
AGORA, ACERTOU A BOLOTA-PROJÉTIL!!



Fruto que, ao sentir qualquer vibração, sai disparado com a velocidade de um projétil. O seu interior é espesso como ferro. Em contato com o chão, libera brotos venenosos, por isso é preciso apanhar o fruto antes de tocar o chão ou se tornará impróprio para consumo. Essa característica torna seu Nível de Captura alto. Todos os anos, quando chega a época dos frutos, muitas pessoas se ferem com os projéteis disparados, por isso o entorno de uma árvore de Bolota-Projétil vira uma zona restrita, tamanho risco que esse ingrediente oferece.

GOURMET 215: Surge Brunch!!

BZZ
HÃ?!
E-EI! OLHA PRA LÁ!!

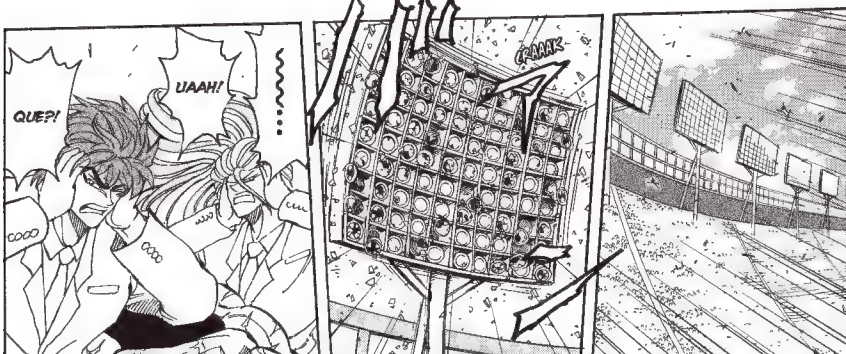

HM?
PREZADO PÚBLICO!!!
OBSERVEM O ÚLTIMO ANDAR DO HOTEL CULINÁRIO!!!
O QUÊ?!
!!
VUM
PAH

HI!
HOTEL COOK
O TE-LÃO!!
O...
HU, HU! ESTE FESTIVAL...
ATÉ AGORA, ERA UMA LENDA!!
VAMOS APRESENTÁ-LO AOS SENHORES!!!
...VAI SER AGITADO.
NÃO HAVIA CEM PARTI-CIPANTES!!
QUEM?
HÃ?
UM CHEF AINDA NÃO DEU AS CARAS NESTE FESTIVAL CULINÁRIO!!
...HÁ UM QUE TODAS AS VEZES SE AUSENTA DO EVENTO!!
N-NÃO ME DIGA QUE...
!!
CLASSI-FICADO ENTRE OS MELHORES CHEFS DO RANKING...

WAAAH
UAU, É O BRUNCH!!
O BRUNCH APARECEU!!
ELE É O 3º COLOCADO DO RANKING MUNDIAL DE CHEFS!!!
O TENGU BRUNCH ACABA DE CHEGAAAR!!!!
VINDO DO MISTERIOSO MUNDO MÍSTICO GOURMET...
...O CHEF DO RESTAURANTE SOBRENATURAL "TENGU NO SHIRO"!!!
O VERDADEIRO?!!
ELE QUE É O BRUNCH?
É A PRIMEIRA VEZ QUE O VEJO.
QUE MEDO!!
É UM TENGU DE VERDADE!!
WAAAH
TAP TAP TAP

GOURMET 215: Surge Brunch!!

EU JÁ TÔ INDO!!!
CA-LEM A BOCA !!
VVOSH

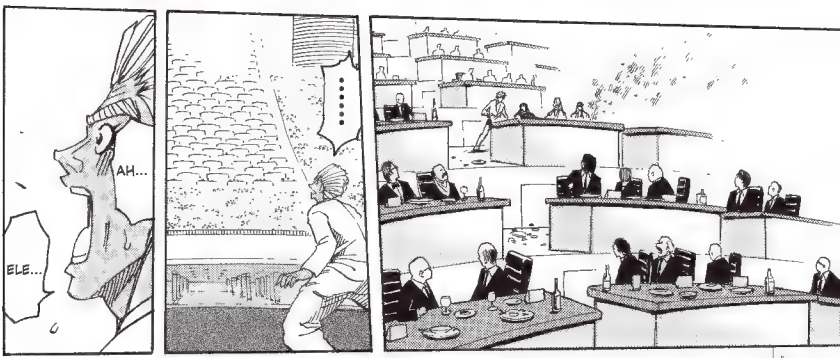

QUE?!
UAAH!
CRAAK

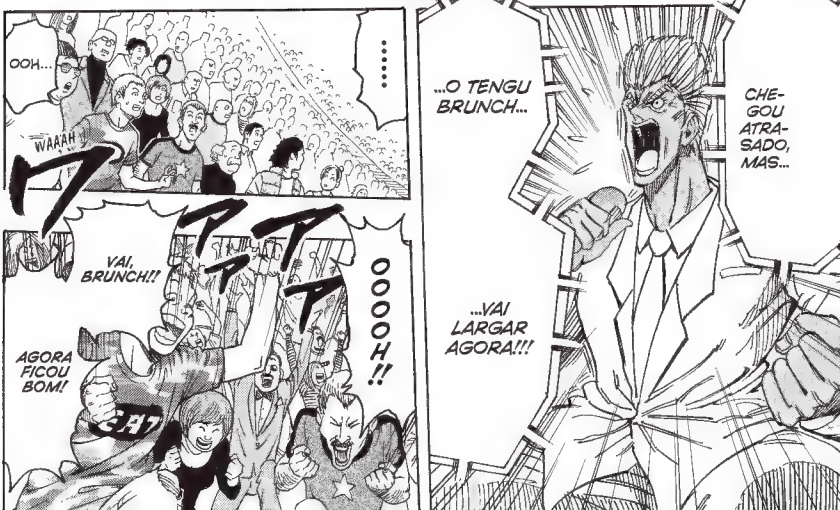
!?
O QUE É ISSO?!!
UH!
QUE VOZ É ESSA?!
Z...
ZEBRA !!
SEU TENGU DESGRAÇADO.
.....!!
PLIC
PLIC
MALDITO. ATÉ QUE É CORAJOSO, HEIN?
GUUUH
VASH
KYUSH
!!
...É O REI CELESTIAL ZEBRA?
VOCÊ...

ZAH
!!
NÃO TOPARIA SER PARCEIRO DE UM CAÇADOR COMO VOCÊ NEM A PAU.
VOCÊ É COMO O VELHO DARUMA DESCREVEU.
MALDITO ZEBRA.
QUEM É ESSE?
HÃ? KOMATSU?
ELE É SUPERIOR A MIM?
JÁ TENHO UM CANDIDATO. VOCÊ NÃO CHEGA AOS PÉS DO KOMATSU.
HÁ, HÁ, HÁ! PARCERIA? NEM QUE IMPLORASSE, SEU IDIOTA.

NÃO MESMO, ZEBRA!
ELE NÃO É CANDIDATO A SER SEU PARCEIRO.
ELE FAZ DUPLA COMIGO!!
!
ENTÃO EU VOU...
...TRUCIDAR O PARCEIRO DO TORIKO.
HMM, INTERESSANTE.
SIM.
E TÁ PARTICIPANDO DO FESTIVAL.
HM? ESSE TAL DE KOMATSU FAZ DUPLA COM VOCÊ, TORIKO?
MUITO BEM.
VAMOS PAGAR PRA VER.
ピク
!
ISSO É IMPOSSÍVEL PARA VOCÊ, BRUNCH.

BRAAAK

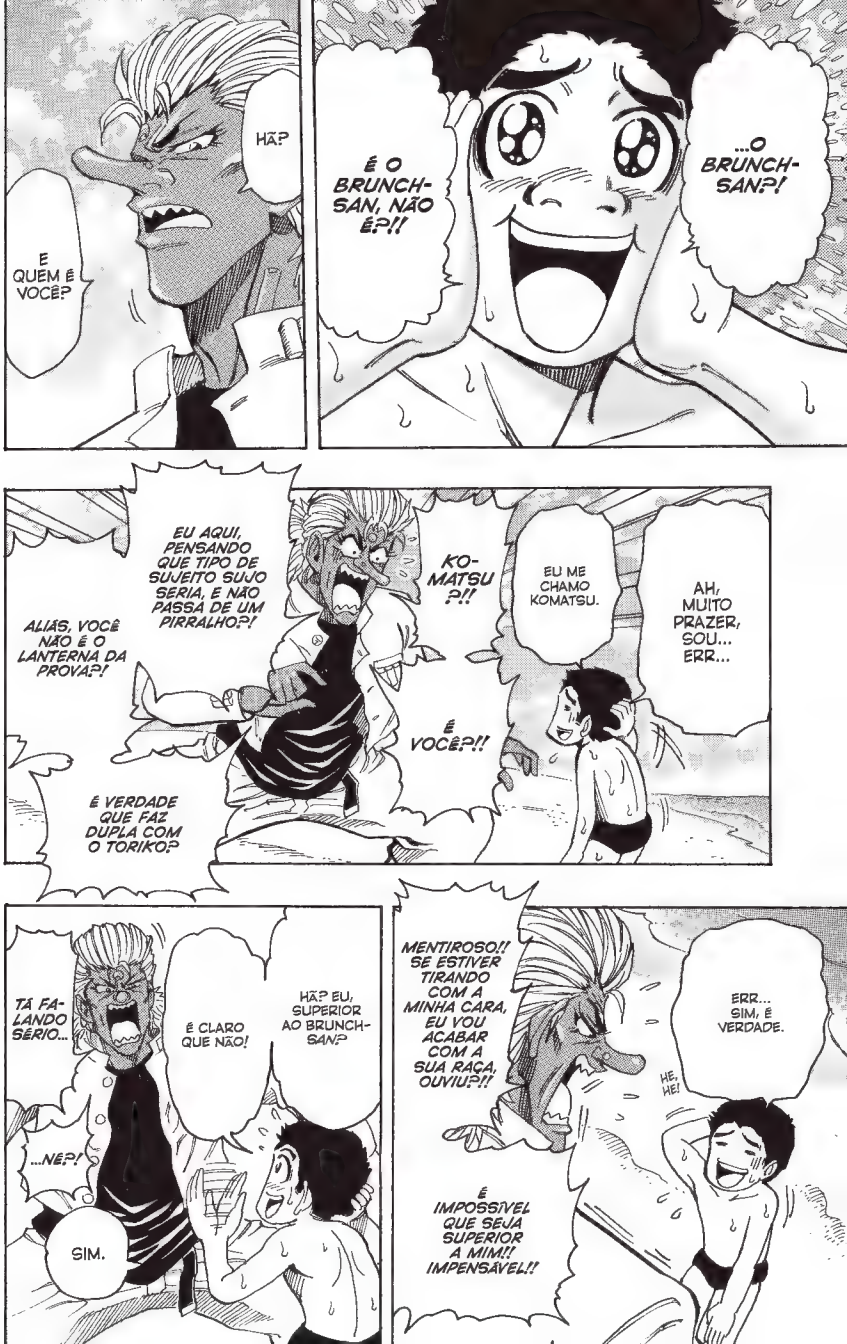

AH...
ELE...
.....


OOH...
WAAAH
.....
VAI, BRUNCH!!
OOOOH!!
AGORA FICOU BOM!
...O TENGU BRUNCH...
CHEGOU ATRASADO, MAS...
...VAI LARGAR AGORA!!!

ENTÃO ELE COM CERTEZA É FORTE.
O MUNDO MÍSTICO GOURMET FICA NO MUNDO GOURMET, NÃO É?
BOM, MAS NÃO QUER DIZER QUE TENHA CHANCE CONTRA MIM.
SENTI ONDAS ELETRO-MAGNÉTICAS PRESTES A EXPLODIR.
MAS ELE É FORTE.
É RARO VER UMA VONTADE DE VIVER COMO AQUELA.
MALDI-TO.
.....
TÁ SE ACHANDO DEMAIS.
AAAH!
BOM, DESTA VEZ NÃO É A GENTE QUE VAI COMPETIR COM ELE.
UM DIA, QUERO PROVAR DA CULINÁRIA SOBRENATURAL QUE ELE PREPARA.
BRUNCH, HEIN? É UM CARA INTERES-SANTE.
DON
É O KOMATSU.
VUSH
VUSH
VUSH
VUSH

SPLASH!
BFF!
WAH!!
O IDIOTA DO BRUNCH TÁ VINDO!!
MATSU, DEPRESSA!
HM?
ELE TERMINOU A PROVA DE NADO E ESTÁ SAINDO DA ÁGUA!!
FINALMENTE CHEGOU!!
EEE ALI ESTÁ O CHEF KOMATSU!!
WAAAH
É DE UMA LENTIDÃO EXTRAORDINÁRIA!!
FICOU MUITO ATRÁS DOS OUTROS!!
POP!
POP!
ARF!
ARF!
PLASH
PLASH
.....
OS OUTROS CHEFS JÁ PARTIRAM FAZ TEMPO!! PARA O CHEF KOMATSU, QUE CHEGOU MUITO ATRASADO, NÃO RESTAM MAIS INGREDIENTES LUXUOSOS!!
ARF!
ARF!
DEPOIS DA NATAÇÃO, VEM A ESCOLHA DOS INGREDIENTES!!

AAAH
AH!!
E ENQUANTO ELE ESTÁ INDECISO...
HÃ?
SOBROU MAIS DO QUE EU PENSAVA.
VOU ESCOLHER ENTRE ESSES?
ARF!
ARF!
V...
QUE VELOCIDADE TEM O TENGU BRUNCH!!!
...O BRUNCH JÁ TERMINOU DE NADAR!!!
HYAAH !!
GLUP
UAAAH!
HM?
POR ACASO VOCÊ É...
U-UÊ?
KO-MATSU, ANDA LOGO!!
É POSSÍVEL ALGUÉM SER VELOZ DESSE JEITO?!
FALA SÉRIO!!
HUNF!


HÃ?
E QUEM É VOCÊ?
É O BRUNCH-SAN, NÃO É?!!
...O BRUNCH-SAN?!
EU AQUI, PENSANDO QUE TIPO DE SUJEITO SUJO SERIA, E NÃO PASSA DE UM PIRRALHO?!
ALIÁS, VOCÊ NÃO É O LANTERNA DA PROVA?!
É VERDADE QUE FAZ DUPLA COM O TORIKO?
KO-MATSU?!!
É VOCÊ?!!
EU ME CHAMO KOMATSU.
AH, MUITO PRAZER, SOU... ERR...
TÁ FALANDO SÉRIO...
...NÉ?!
SIM.
É CLARO QUE NÃO!
HÃ? EU, SUPERIOR AO BRUNCH-SAN?
MENTIROSO!! SE ESTIVER TIRANDO COM A MINHA CARA, EU VOU ACABAR COM A SUA RAÇA, OUVIU?!!
É IMPOSSÍVEL QUE SEJA SUPERIOR A MIM!! IMPENSÁVEL!!
HE, HE!
ERR... SIM, É VERDADE.

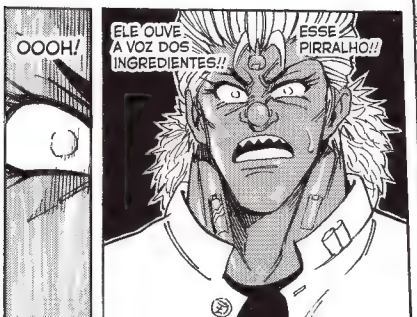
QUAL É A SUA?!
QUE IDIOTICE. OS QUATRO REIS CELESTIAIS TE ELOGIARAM TANTO QUE EU FIQUEI ANIMADO.
NÃO TEM NEM GRAÇA COMPETIR COM VOCÊ.
VOU VAZAR.
AH, EU TAMBÉM.
POR QUÊ?! NÃO SOU OBRIGADO A DAR AUTÓGRAFOS PRA VOCÊ!!
E POR QUE CINCO CARTÕES?!
ERR... BRUNCH-SAN...
SE POSSÍVEL... GOSTARIA QUE AUTOGRAFASSE...
...UNS CINCO CARTÕES.
HM? SÓ TEM INGREDIENTES BARATOS?
NÃO DÁ PRA USAR QUASE NADA.
HM?
NÃO FALE ASSIM!!
MATSU! NÃO DEIXA ELE TE FAZER DE BOBO!!
KOMATSU-KUN, VOCÊ NÃO PRECISA DE AUTÓGRAFOS!

SIM, É FATO QUE...
...NÃO RESTAM MAIS INGREDIENTES LUXUOSOS, MAS...
...TODOS PODEM SER PREPARADOS PARA FICAREM DELICIOSOS.
ESTE AQUI...
E ES-TE...

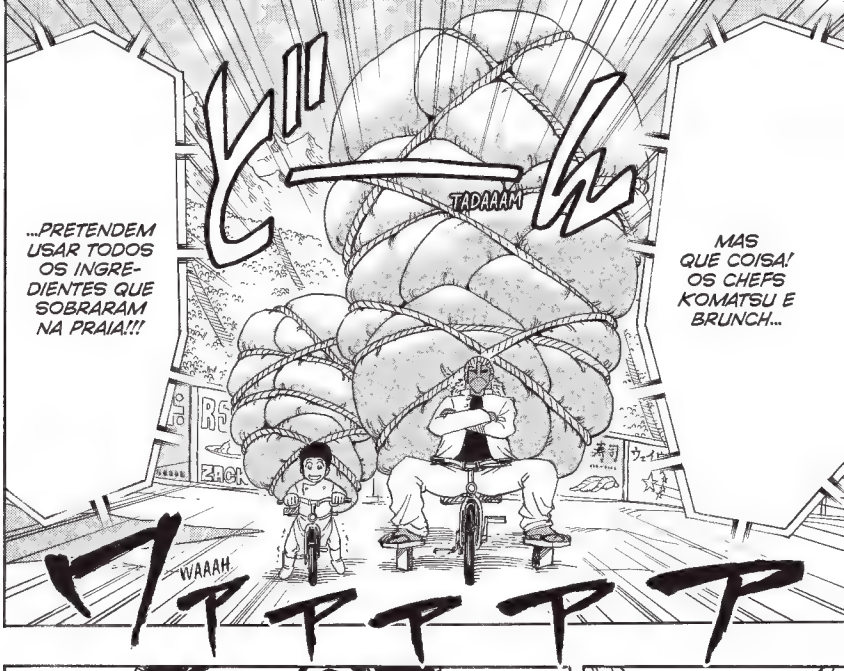
SÃO TODOS INGREDIENTES MUITO BONS, BRUNCH-SAN!!
PCHIIH
É UMA PENA QUE NÃO POSSA LEVAR TUDO!!

É MESMO? VOCÊ TAMBÉM QUER IR?
E VOCÊS TAMBÉM?
MAS VAI FICAR MUITO PESADO. NÃO CONSIGO CARREGAR TUDO.

O-O QUÊ?!
OS INGREDIENTES COMEÇARAM A BRILHAR DE REPENTE?!!


OOOH!
ELE OUVE A VOZ DOS INGREDIENTES!!
ESSE PIRRALHO!!

CONTENTES A PONTO DE BRILHAREM!!
OS INGREDIENTES DESANIMADOS POR NÃO TEREM SIDO ESCOLHIDOS ESTÃO CONTENTES!!
KO-MATSU.
ENTÃO ESSE É O KOMATSU?
INTERESSANTE.
UM DESPER-DÍCIO.
POIS É.
!
NHAC
QUE DESPER-DÍCIO.
AINDA RESTAM TANTOS INGRE-DIENTES...
...E VOU TER QUE DEIXÁ-LOS AQUI?
ENTÃO, VAMOS LEVAR E PREPARAR TODOS!
SEM DEIXAR SOBRAR NENHUM!!
B...
BRUNCH-SAN...

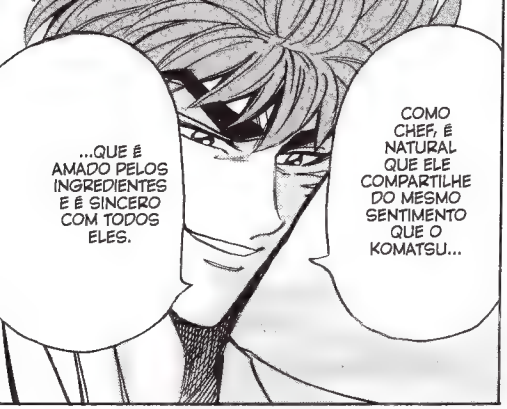

TADAAAM
...PRETENDEM USAR TODOS OS INGREDIENTES QUE SOBRARAM NA PRAIA!!!
MAS QUE COISA! OS CHEFS KOMATSU E BRUNCH...
WAAAH

MUITO OBRIGADO!!
BRUNCH-SAN!!

UAH, HÃ, HÃ! ISSO AÍ!!
OS INGREDIENTES ESTÃO DIZENDO QUE QUEREM IR!! ENTÃO VAMOS LEVAR TODOS!!

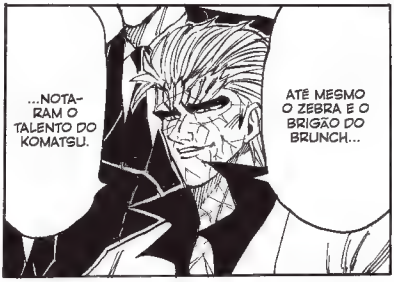
...MAS SÓ DERRUBOU OS UTENSÍLIOS VAZIOS.
O BRUNCH APARECEU AQUI FAZENDO BAGUNÇA...
OS PRATOS E COPOS CHEIOS NEM SAÍRAM DO LUGAR.

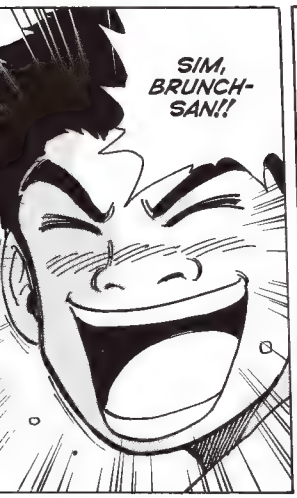
POR QUE O MATSU TÁ SE DANDO BEM COM AQUELE SUJEITO?!
É BEM A CARA DELES.
HÃ?! O QUE TÁ DIZENDO, TORIKO?!
OLHA ESSA MESA.
?


...QUE É AMADO PELOS INGREDIENTES E É SINCERO COM TODOS ELES.
COMO CHEF, É NATURAL QUE ELE COMPARTILHE DO MESMO SENTIMENTO QUE O KOMATSU...

TANTO O BRUNCH COMO O KOMATSU...
MESMO QUE PAREÇA UM DELINQUENTE, ELE É UM CHEF.
...SÃO CHEFS QUE AMAM OS INGREDIENTES GOURMET.

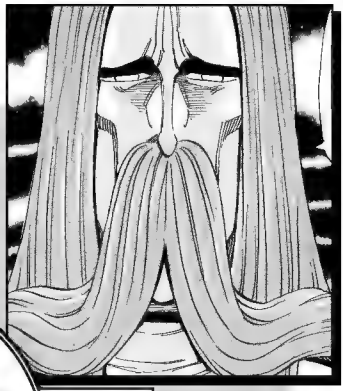
...A QUEM QUEREMOS APOIAR.
ELE É O TIPO DE PESSOA...
BEER

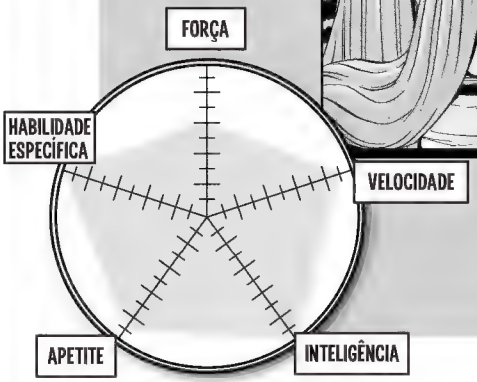

...NOTARAM O TALENTO DO KOMATSU.
ATÉ MESMO O ZEBRA E O BRIGÃO DO BRUNCH...


SIM, BRUNCH-SAN!!

VAMOS ATROPELAR TODO MUNDO, KOMATSU!!
ENTÃO, BORA LÁ?!

PERFIL DO PERSONAGEM





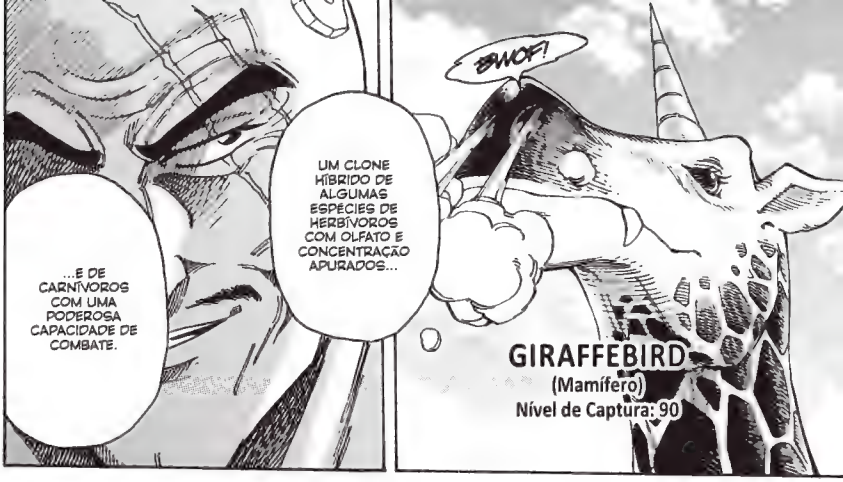
YUDA

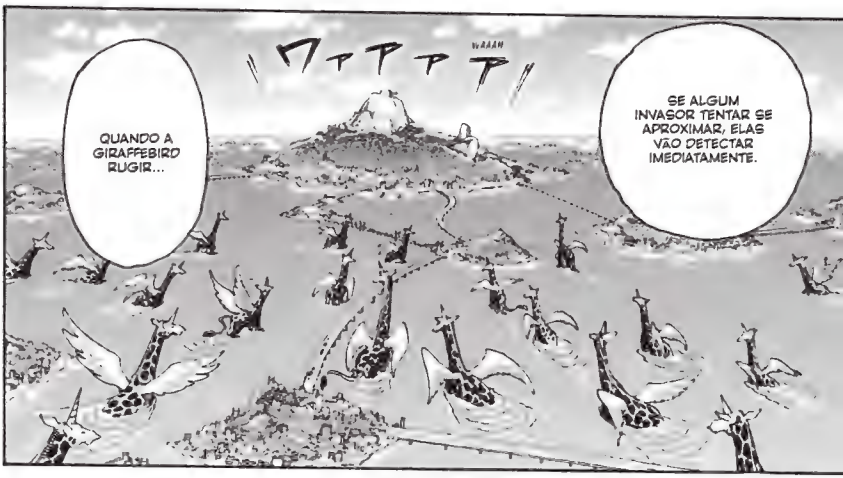
IDADE:	120 anos	**ANIVERSÁRIO:**	27 de agosto
TIPO SANGUÍNEO:	Tipo A	**SIGNO:**	Virgem
ESTATURA:	2,02 m	**PESO:**	78 kg
ACUIDADE VISUAL:	5.0	**TAMANHO DO PÉ:**	29 cm

TÉCNICA, HABILIDADE ESPECIAL Fatias de um Milímetro da Faca Bannoyaku; Cura e Alimentação pelo mesmo método: Corte de Ressurreição.

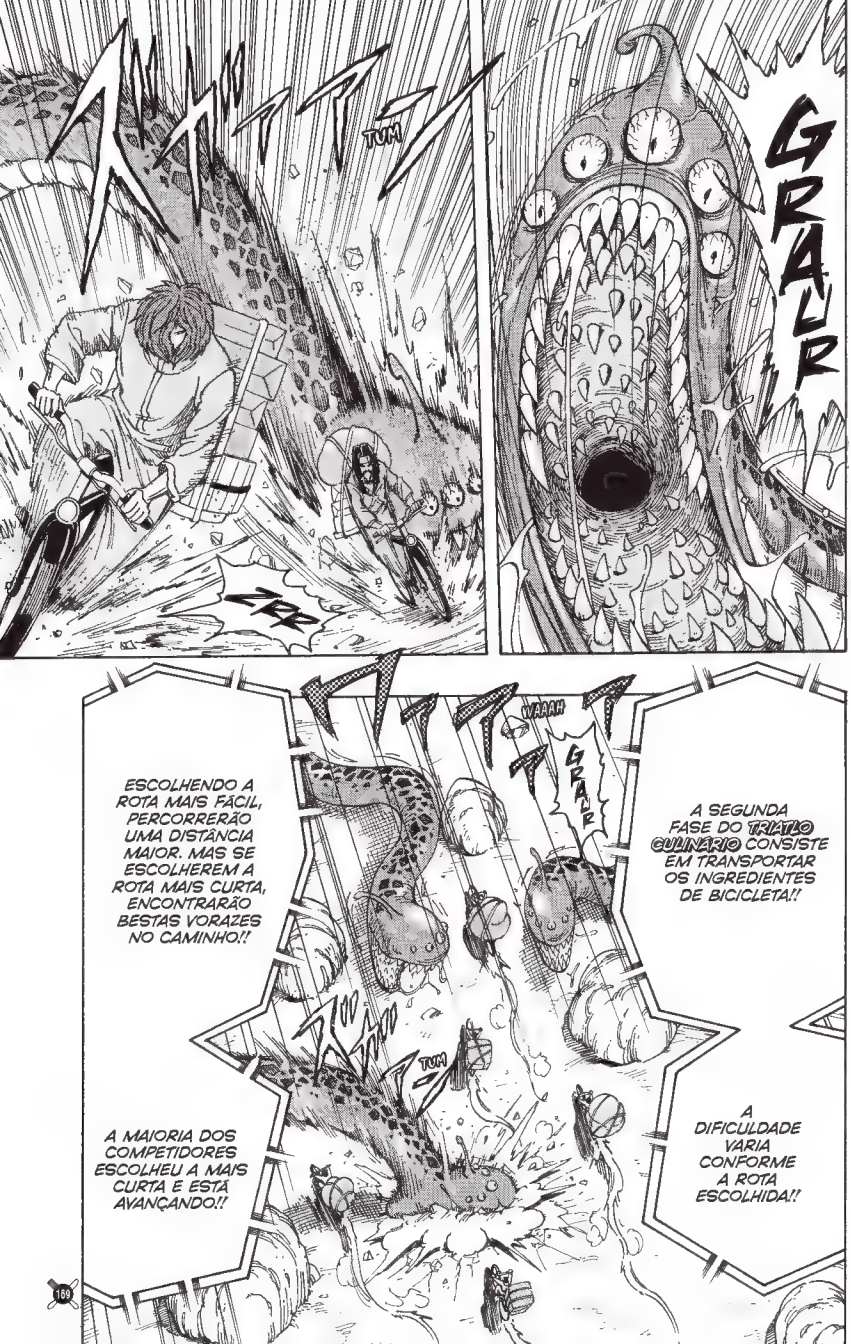
Chef e proprietário do restaurante dez estrelas Zen'ou, localizado no último andar da Torre Gourmet. É o 5º colocado no ranking mundial de chefs e uma grande figura da Culinária Medicinal. É o rei das refeições na Era Gourmet e não admite nem um milímetro de erro no preparo de seus pratos. Foi um dos chefs que contribuiu para o preparo em larga escala do antídoto para a chuva tóxica do Shijuu, o Mochi Medicinal, juntamente ao Komatsu e à Setsuno.

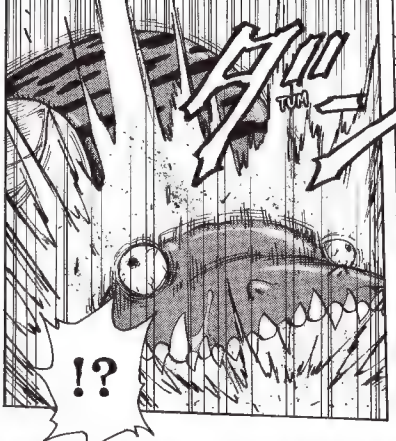
GOURMET 216:
Ultrapassando os concorrentes


...E DE CARNÍVOROS COM UMA PODEROSA CAPACIDADE DE COMBATE.
UM CLONE HÍBRIDO DE ALGUMAS ESPÉCIES DE HERBÍVOROS COM OLFATO E CONCENTRAÇÃO APURADOS...
BWOF!
GIRAFFEBIRD
(Mamífero)
Nível de Captura: 90

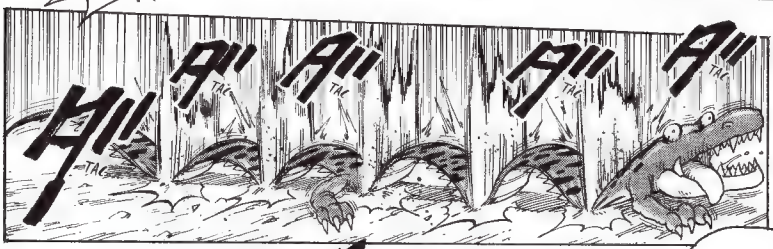

QUANDO A GIRAFFEBIRD RUGIR...
SE ALGUM INVASOR TENTAR SE APROXIMAR, ELAS VÃO DETECTAR IMEDIATAMENTE.

...COMO O KOMATSU-KUN ESTÁ SE SAINDO.
EU TAMBÉM QUERIA VER...
GRUDA-DINHA NO TORIKO.
AIIIN... O FESTIVAL ESTÁ TÃO ANIMADO.
...SERÁ O SINAL DO INÍCIO DA LUTA.

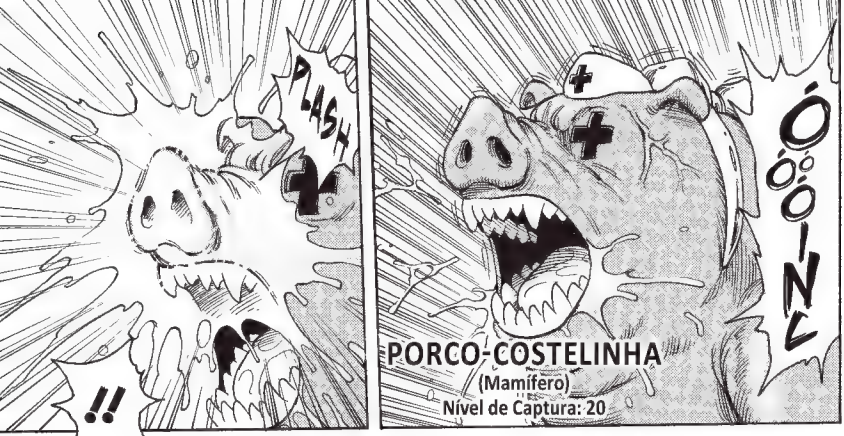

TUM
ZOP
GRAUR
A SEGUNDA FASE DO TRIATLO CULINÁRIO CONSISTE EM TRANSPORTAR OS INGREDIENTES DE BICICLETA!!
ESCOLHENDO A ROTA MAIS FÁCIL, PERCORRERÃO UMA DISTÂNCIA MAIOR. MAS SE ESCOLHEREM A ROTA MAIS CURTA, ENCONTRARÃO BESTAS VORAZES NO CAMINHO!!
WAAAH
GRAUR
TUM
A DIFICULDADE VARIA CONFORME A ROTA ESCOLHIDA!!
A MAIORIA DOS COMPETIDORES ESCOLHEU A MAIS CURTA E ESTÁ AVANÇANDO!!


!?

GRUAAH
CROCODILO-PAPEL
(Mamífero)
Nível de Captura: 28

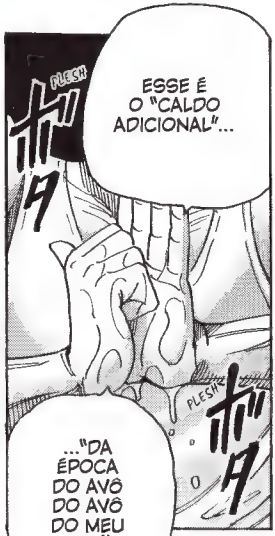


FULL-COURSE MENU DA KOPURIKO
HORS D'OUVRE (APERITIVO) — LAGARTIXA-DEMONÍACA FRITA (NÍVEL DE CAPTURA 42)
SOPA — SOPA DE LARVA-GIGANTE-RASTEJANTE (NÍVEL DE CAPTURA 35)
PRATO DE PEIXE — PIRANHA-MARINHA VIVA (NÍVEL DE CAPTURA 26)
PRATO DE CARNE — CÉREBRO DIREITO DO GOBLIN-MÃO-COMPRIDA (NÍVEL DE CAPTURA 31)
PRATO PRINCIPAL — FÍGADO CRU DO GOLEM-ALIEN (NÍVEL DE CAPTURA 45)
SALADA — SALADA PEGAJOSA DE TARÂNTULA-PINTADA (NÍVEL DE CAPTURA 15)
SOBREMESA — PUDIM DE INTESTINO DE PEPINO-DO-MAR-CENTOPEIA (NÍVEL DE CAPTURA 12)
BEBIDA — FLUIDO CORPORAL DO SUPPON-OURIÇO-DO-MAR (NÍVEL DE CAPTURA 28)
GUILLOTINE SLICE.
POSSO USAR O CROCODILO-PAPEL COMO INGREDIENTE GOURMET?


PLASH
!!
Ó ÓÓÓ INC
PORCO-COSTELINHA
(Mamífero)
Nível de Captura: 20

PSSSH
HI, HI, HI!
PLOSH
GUH!
PLOSH!
GUH!
.....
スッカン
THUMP

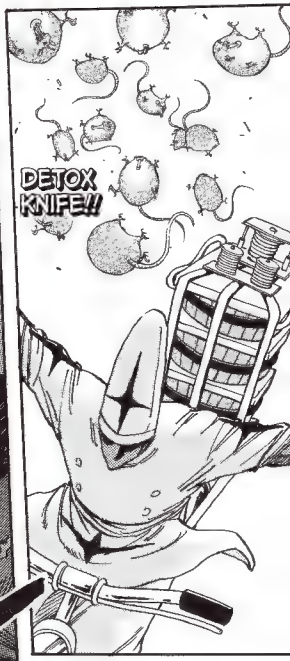
どーん
TADAA!
FULL-COURSE MENU DO GEN-CHAN
HORS D'OUVRE (APERITIVO) — ENSOPADO DO VOVÔ DE AMÊIJOA-DON (NÍVEL DE CAPTURA 18)
SOPA — ENSOPADO DA GERAÇÃO DO AVÔ DO AVÔ (NÍVEL DE CAPTURA DESCONHECIDO)
PRATO DE PEIXE — POLVO-INSÔNIA FERVIDO (NÍVEL DE CAPTURA 30)
PRATO DE CARNE — GUISADO DE TENDÃO DE BOI-MOMIJI (NÍVEL DE CAPTURA 25)
PRATO PRINCIPAL — ODEN ESPECIAL DO GEN-CHAN (NÍVEL DE CAPTURA DESCONHECIDO)
SALADA — SALADA DE ALGA-VERMELHA-PETISCO (NÍVEL DE CAPTURA 11)
SOBREMESA — SOPA DE FEIJÃO COM MASSA DE PEIXE-NEVE (NÍVEL DE CAPTURA 13)
BEBIDA — SAQUÊ DAIGINJO "GEN" (NÍVEL DE CAPTURA DESCONHECIDO)


PLECH
ESSE É O "CALDO ADICIONAL"...
PLECH
...."DA ÉPOCA DO AVÔ DO AVÔ DO MEU AVÔ!"

GYAA!
SAND-HAMSTER
(Mamífero)
Nível de Captura: 22

VUOSH

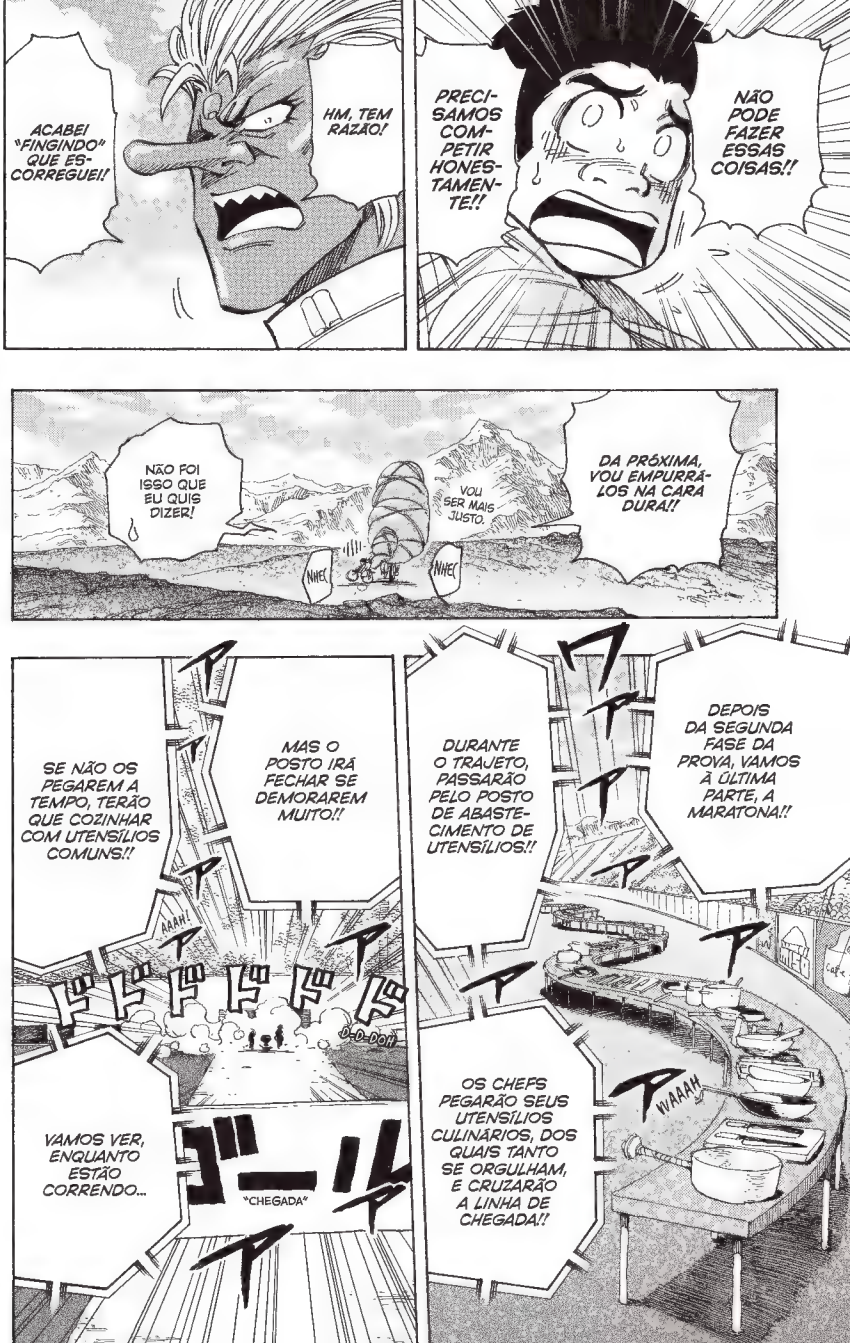
TADÁM
FULL-COURSE MENU DO TAIRAN
HORS D'OUVRE (APERITIVO) — GLÂNDULA DE VENENO SECA DA BALEIA-BAIACU (NÍVEL DE CAPTURA 29)
SOPA — POTAGE DE ERVA-VENENOSA (NÍVEL DE CAPTURA 30)
PRATO DE PEIXE — TARTARUGA-VENENOSA GRELHADA (NÍVEL DE CAPTURA 35)
PRATO DE CARNE — ENSOPADO DE BOI-DA-MORTE AO VINHO (NÍVEL DE CAPTURA 33)
PRATO PRINCIPAL — CARNE DE MORTE INSTANTÂNEA DO POISON KING (NÍVEL DE CAPTURA 49)
SALADA — SALADA TÓXICA DE QUEIJO-TETRA (NÍVEL DE CAPTURA 27)
SOBREMESA — SORVETE III DE MAÇÃ-VENENO (NÍVEL DE CAPTURA 19)
BEBIDA — LIMONADA VENENOSA (NÍVEL DE CAPTURA 22)


DETOX KNIFE!!

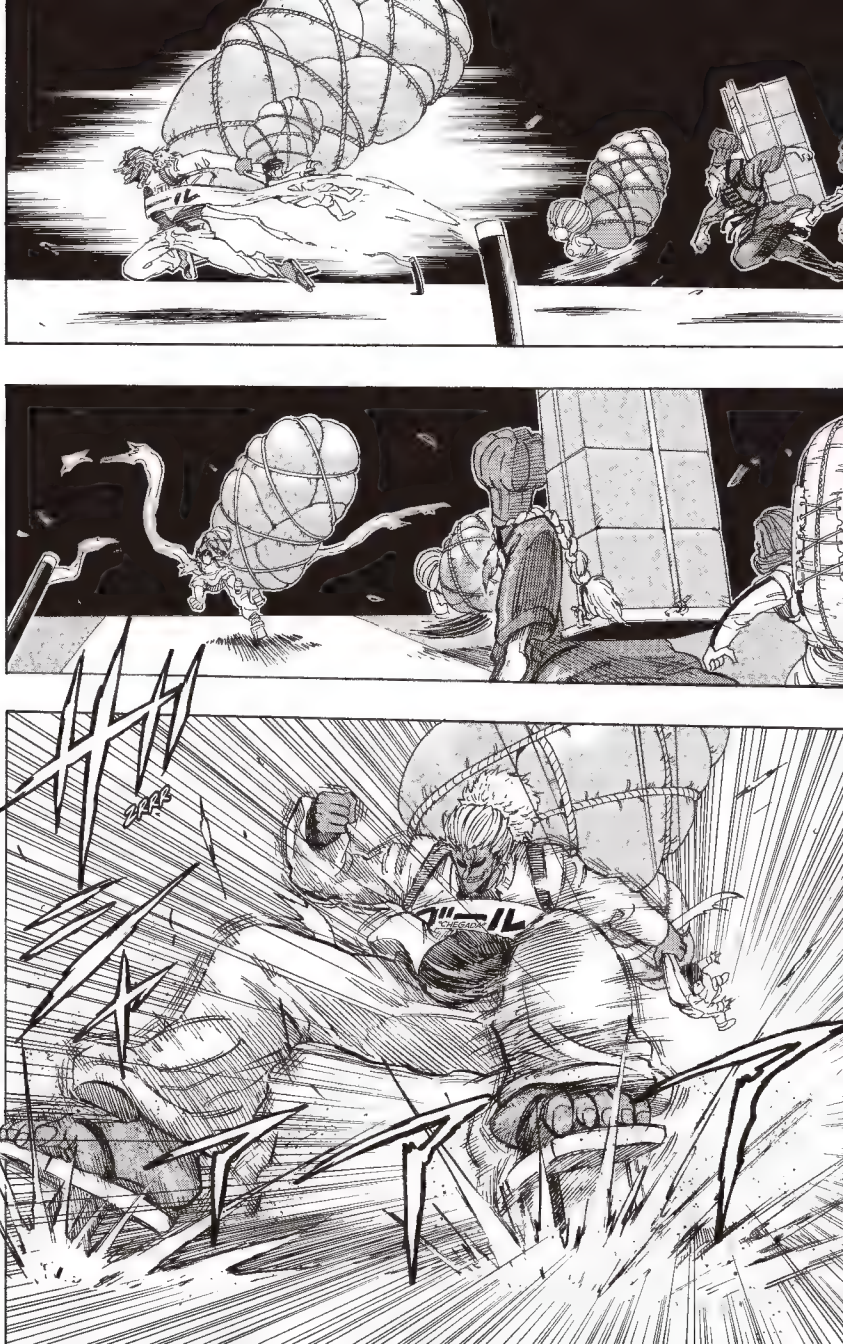
OS MELHORES CLASSIFICADOS DO RANKING SÃO TÃO HABILIDOSOS QUANTO UM CAÇADOR GOURMET!!
WAAAH
OS CHEFS PASSAM PELAS PODEROSAS BESTAS COMO SE ELAS NÃO FOSSEM NADA!!
BESTAS DESSE NÍVEL NÃO...
INCLUSIVE, MUITOS DELES JÁ FORAM CAÇADORES GOURMET.
O...
!!!
O QUE?!!
ZUAAAH

HYÁÁHÁ!!
SAIAM DA FRENTE!!!
!!
DON
B...
UAAH! É O BRUNCH!!
ELE ULTRAPASSOU TODO MUNDO!!!
UAAAAH!!
BRUNCH !!

SERÁ QUE ELE CONSEGUIRÁ A LIDERANÇA IMEDIATAMENTE?!!
DOGYAAAH
RAAAH!!
INCRÍVEL!! QUE VELOCIDADE SURPREENDENTE!!
GYAAH!!
TUMP
NHIIII(!
SAI DA FRENTE!!
VVOSH
URAAH!!
BRUNCH!
UAH!
QUE SUJEITO MAIS VIL E SEM LIMITES!!
AH... AAAH! O BRUNCH DESTRUIU A PONTE!!
AH, HÃ, HÃ! ESSE É O MEU MODO DE COMPETIR!
GRAAAH
UAAAAH!!
VAMOS!
GYAH!!
ESPERA, BRUNCH-SAN!
PREK
PREK
PREK
HE!
AH.
ESCORREGUEI.
BAM


ACABEI "FINGINDO" QUE ESCORREGUEI!
HM, TEM RAZÃO!
PRECISAMOS COMPETIR HONESTAMENTE!!
NÃO PODE FAZER ESSAS COISAS!!
NÃO FOI ISSO QUE EU QUIS DIZER!
VOU SER MAIS JUSTO.
DA PRÓXIMA, VOU EMPURRÁ-LOS NA CARA DURA!!
NHEC
NHEC
SE NÃO OS PEGAREM A TEMPO, TERÃO QUE COZINHAR COM UTENSÍLIOS COMUNS!!
MAS O POSTO IRÁ FECHAR SE DEMORAREM MUITO!!
AAAH!
O-O-OOH
VAMOS VER, ENQUANTO ESTÃO CORRENDO...
ゴール
"CHEGADA"
DURANTE O TRAJETO, PASSARÃO PELO POSTO DE ABASTECIMENTO DE UTENSÍLIOS!!
DEPOIS DA SEGUNDA FASE DA PROVA, VAMOS À ÚLTIMA PARTE, A MARATONA!!
OS CHEFS PEGARÃO SEUS UTENSÍLIOS CULINÁRIOS, DOS QUAIS TANTO SE ORGULHAM, E CRUZARÃO A LINHA DE CHEGADA!!
WAAAH

WAAAH
A COZINHA INSTALADA NA LINHA DE CHEGADA DENTRO DO ESTÁDIO ESTÁ PRÓXIMA!!!
...SETSUNO, ZAUS E YUDA ESTÃO QUASE TERMINANDO A MARATONA!!
QUEM SERÁ?!
A VELOCIDADE DELES FAZ ISSO PARECER UMA CORRIDA DE CURTA DISTÂNCIA!!
D-D-DOH
QUEM CHEGARÁ PRIMEIRO?!
!!
VWAAASH
"CHEGADA"
AH...!!
AAAAH !!!!


ガール
ZAFC
ガール

FOI...
.....
ORA, ORA. MAS QUE COISA.
QUE RARIDADE VER O GAROTO-PROBLEMA PARTICIPANDO.
O QUE PRETENDE, BRUNCH?
NÃO TÔ QUERENDO NADA DE MAIS.
E-EU TAMBÉM?
HÃ, HÃ, HÃ!
WAAAH
...O BRUNCH!!
BRUNCH CHEGOU PRIMEIRO E COM ELE ESTÁ... O CHEF KOMATSU!!!

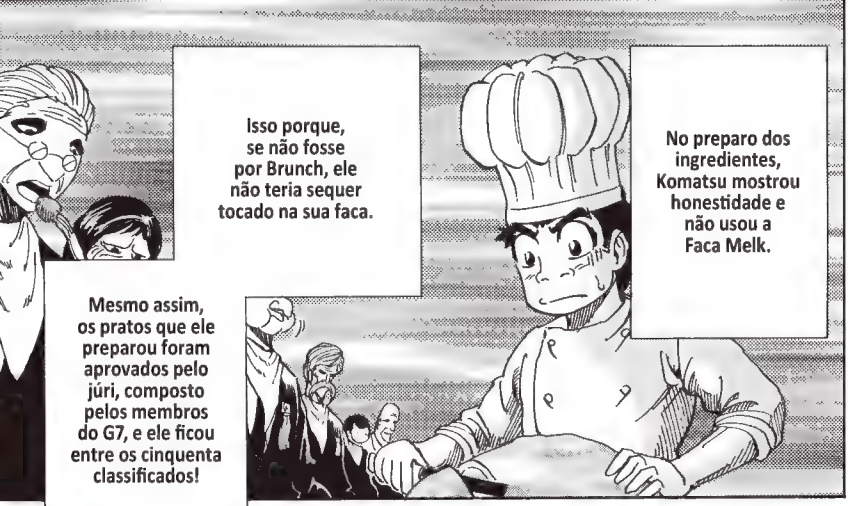
TOC
...EN-TREGAR A CARTA DE DEMISSÃO PARA OS VELHOTES!
SÓ PENSEI EM...

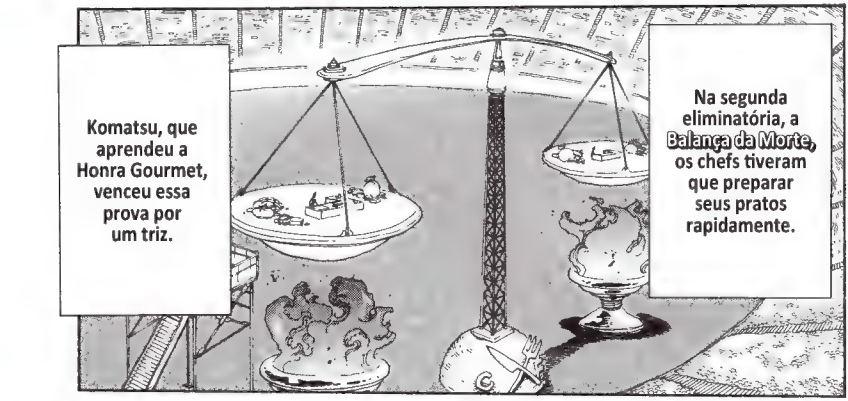
B... BIGO-DUDO?!
CALA A BOCA, BIGO-DUDO!!
QUANTO ATREVIMENTO PRA UM MOLEQUE COMO VOCÊ.
VOCÊS SÓ ATRA-PALHAM!!
SÃO UNS VELHOS, SIM! QUEREM FICAR PRA SEMPRE DOMINANDO A ÁREA?!
QUEM VOCÊ TÁ CHAMANDO DE VELHOTE, HEIN?! PIRRALHO TENGU!!
E-EI, BRUNCH-SAN!
QUE COISA MAIS RIDÍ-CULA!
O QUE É ESSE BIGODÃO?!
GRR!

OPA, OPA!
...a animação do festival aumentou ainda mais.

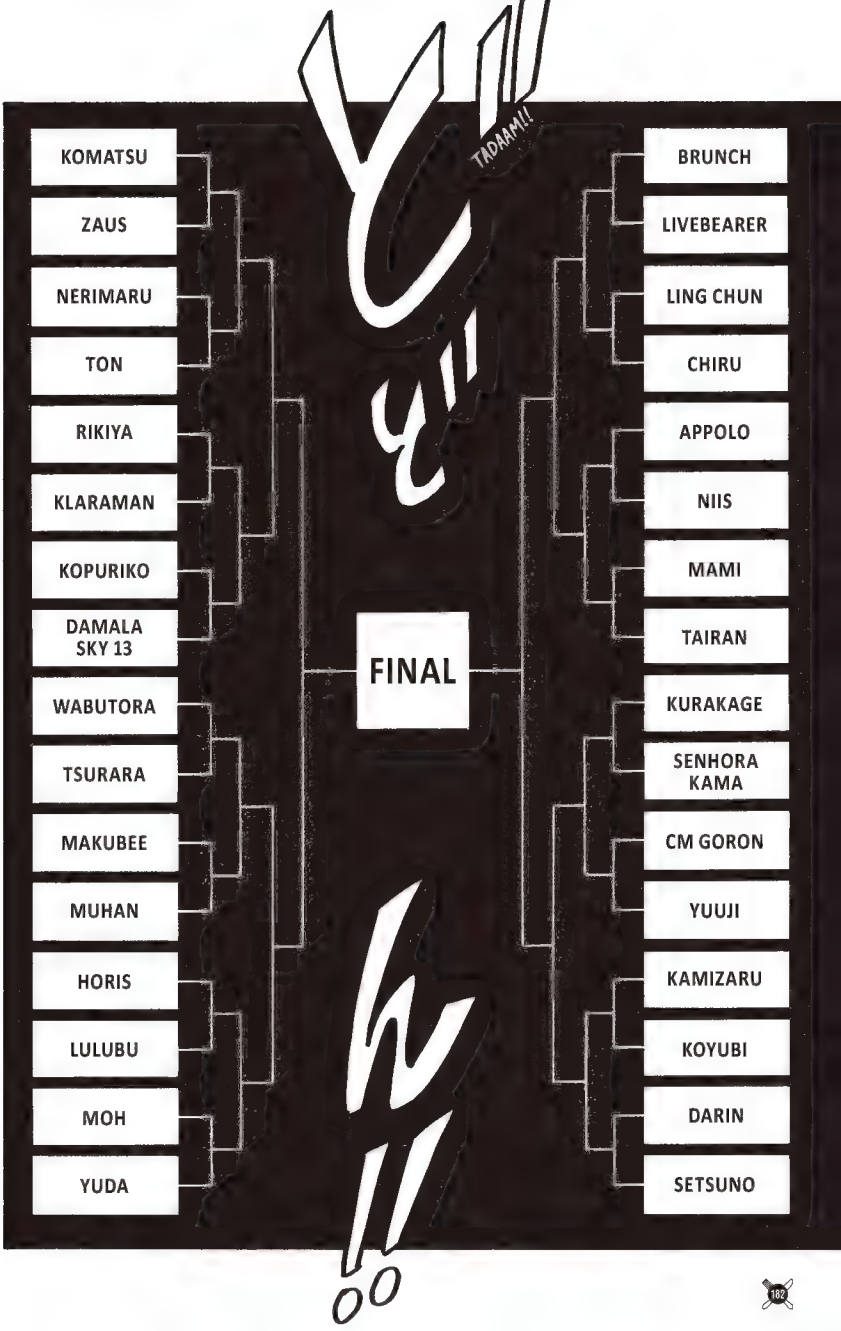
ESSE CARA NÃO SABE O QUE É MEDO...
COMPRAR BRIGA ATÉ COM A SENHORA SETSU?

WAAAH
ACABA COM ELES!!
BRUNCH!!
OOOH! É ISSO AÍ, COMECEM A LUTAR!!
Com a aparição do tengu...
LOCK UP

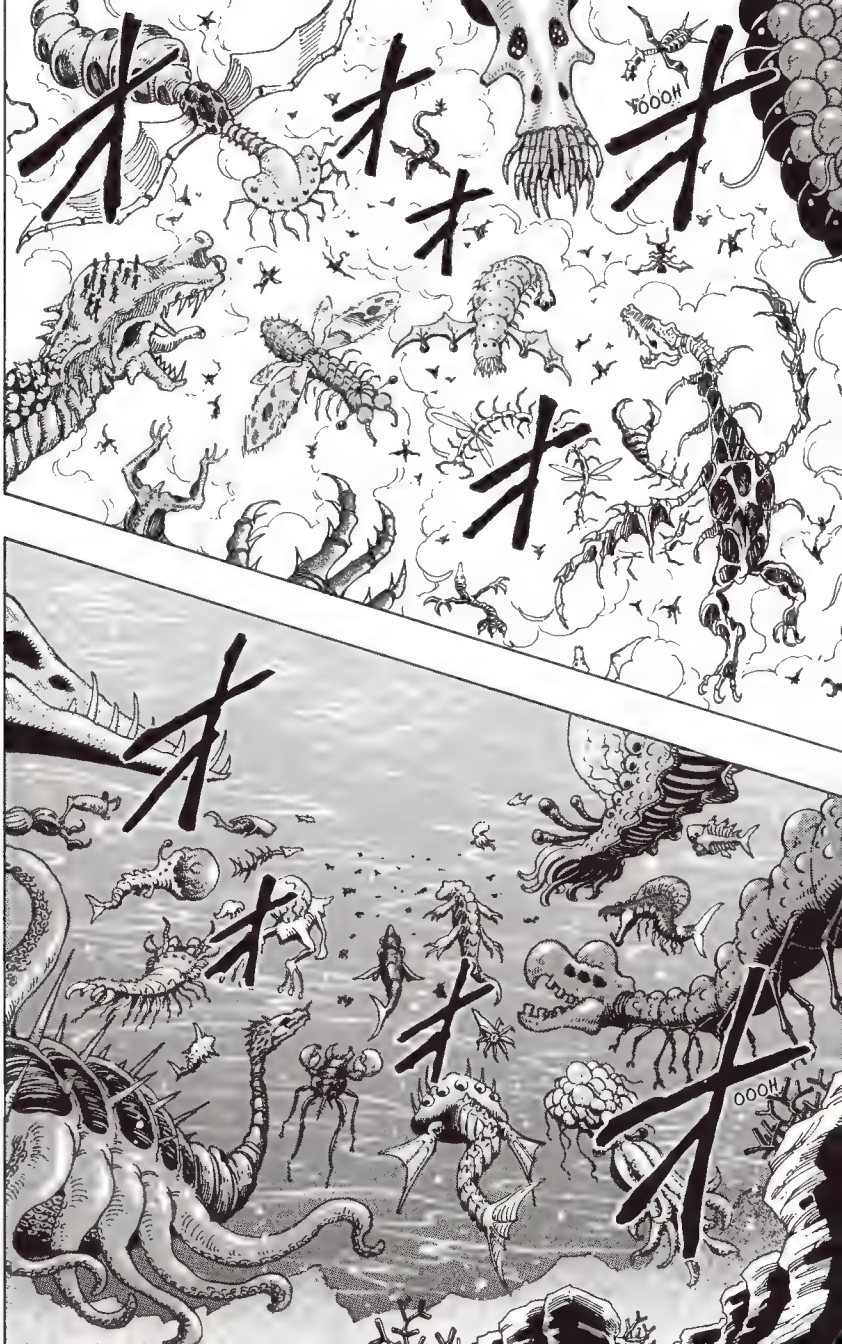

Isso porque, se não fosse por Brunch, ele não teria sequer tocado na sua faca.
No preparo dos ingredientes, Komatsu mostrou honestidade e não usou a Faca Melk.
Mesmo assim, os pratos que ele preparou foram aprovados pelo júri, composto pelos membros do G7, e ele ficou entre os cinquenta classificados!

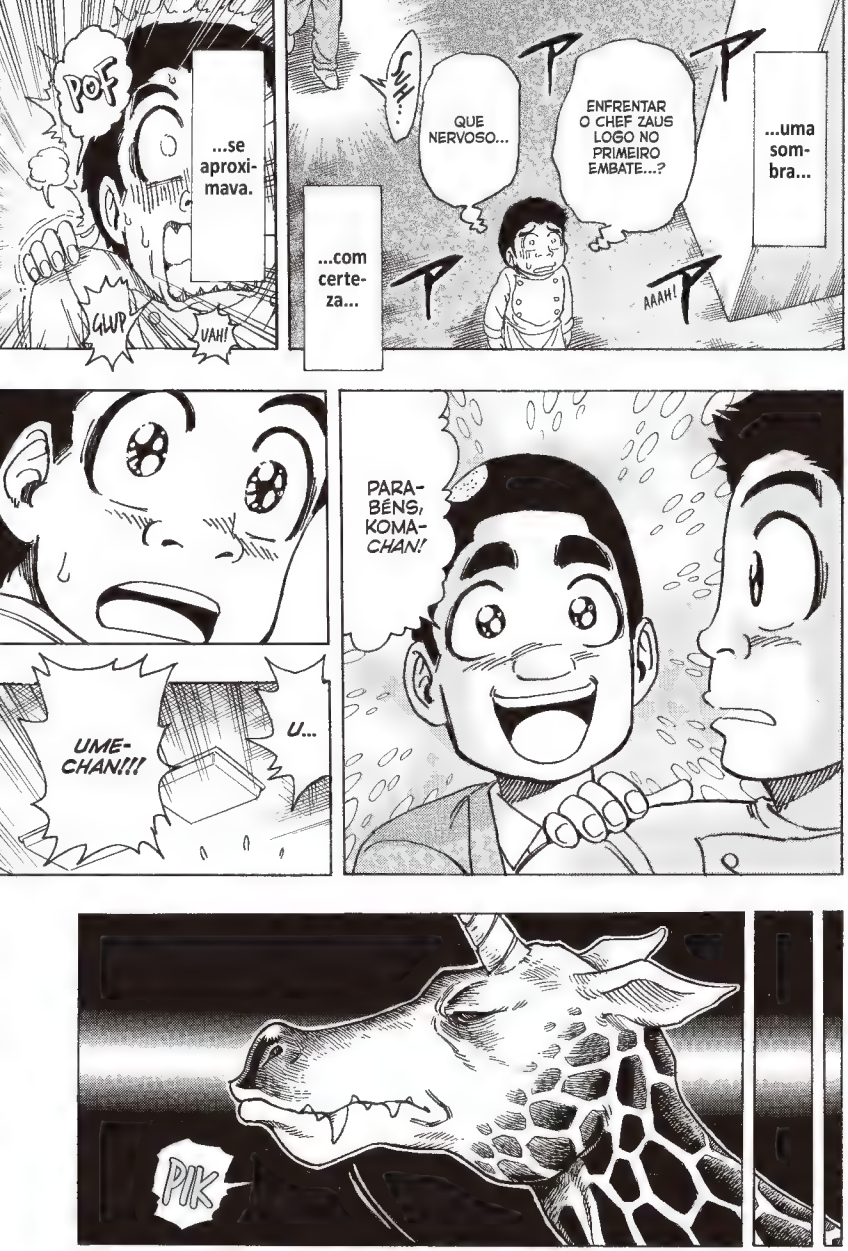

Komatsu, que aprendeu a Honra Gourmet, venceu essa prova por um triz.
Na segunda eliminatória, a Balança da Morte, os chefs tiveram que preparar seus pratos rapidamente.

...conseguiu se classificar para a fase final do torneio, ao lado de trinta e um chefs!!
Komatsu, estreante no Festival Culinário...
Na terceira eliminatória, ele conseguiu passar na prova de cozinhar uma ilha inteira.


TADAAM!!
KOMATSU
ZAUS
NERIMARU
TON
RIKIYA
KLARAMAN
KOPURIKO
DAMALA SKY 13
WABUTORA
TSURARA
MAKUBEE
MUHAN
HORIS
LULUBU
MOH
YUDA
BRUNCH
LIVEBEARER
LING CHUN
CHIRU
APPOLO
NIIS
MAMI
TAIRAN
KURAKAGE
SENHORA KAMA
CM GORON
YUUJI
KAMIZARU
KOYUBI
DARIN
SETSUNO
FINAL

WAAAH
ファアア
...CHEGAMOS AO TORNEIO FINAL, NO QUAL TRINTA E DOIS CHEFS COMPETIRÃO!!
FINALMENTE, NESTA 50ª EDIÇÃO DO FESTIVAL CULINÁRIO...
QUEM SERÁ O CHEF QUE OBTERÁ A HONRA DE OSTENTAR O TÍTULO DE "SUPERGOZINHEIRO"? AGUARDEM!!
...QUE VOCÊ DEVE MOSTRAR SUA FORÇA!!
É AGORA...
MUITO BEM, KOMATSU!!
HUNF! RIDÍCULO.
ACHO QUE ELE VENCE, HEIN?!
CONSEGUIU SE CLASSIFICAR!!
INCRÍVEL, KOMATSU-KUN!!
OOOH!
...a animação chegava ao seu auge...
Enquanto...


オオオ
YOOOH
オオオ
オオオ
OOOH



Toriko - Volume 24 - Fim

OS DOIS AUTORES DA WEEKLY JUMP REVELAM OS SEGREDOS DO MANGÁ!!
Mitsutoshi Shimabukuro
X
Masashi Kishimoto
EDIÇÃO ESPECIAL DA JUMP COMICS
ENTREVISTA ESPECIAL
Entrevistadores editores Onishi, Sugita e Otsuki (Departamento Editorial da Weekly Shonen Jump) Esta entrevista foi publicada na Jump VS e reeditada com trechos inéditos para este volume.
Publicamos uma superentrevista para você que quer se tornar um mangaká e para os fãs!!

dramáticas. Em vez de um mangá shonen tradicional, acho que estaria mais para um mangá de luta shonen tradicional.

Por "situação dramática", você se refere ao drama humano, que explora o passado e os sentimentos dos personagens?

Kishimoto: Isso mesmo. Em DB não se fala muito do passado, ele está sempre avançando na história. No começo, pensei que TORIKO seguiria a mesma linha de DB.

Shimabukuro: Eu comecei TORIKO porque queria desenhar algo parecido com DB (risos).

Mas ONE PIECE (adiante, OP)[3] *retrata muito do drama humano, não acham?*

Kishimoto: Eu coloco muitas situações dramáticas em NARUTO também, mas TORIKO

O que é um "mangá shonen tradicional" para a Jump?

Gostaríamos de perguntar para as duas autoridades do mangá shonen: o que seria um "mangá shonen tradicional" na revista Weekly Shonen Jump?

Masashi Kishimoto: Primeiro, vamos definir o que é "tradicional". Quando comecei a publicar NARUTO[1], achava que a história não era muito tradicional.

Mitsutoshi Shimabukuro: Também acho que TORIKO não é uma história tradicional (risos). Acho que DRAGON BALL (adiante, DB)[2] seria um exemplo, não é?

O que seria diferente?

Kishimoto: DB não tem muitas situações

[2] DRAGON BALL
Desenhado por Akira Toriyama, é um mangá de luta que marcou uma geração de leitores da Weekly Shonen Jump. Mesmo depois do término da publicação, a história ainda é muito popular.

[1] NARUTO
O garoto Naruto, que sonha em ser um Hokage, luta para trilhar o caminho de um ninja!! Publicado na revista Weekly Shonen Jump, é a obra mais representativa de Masashi Kishimoto!!

Shimabukuro: E a pessoa desenha muito bem, o que é um desperdício.

Kishimoto: Alguns também fazem um posicionamento medíocre da câmera. Sempre desenham da mesma perspectiva e posição, o que não causa nenhum impacto visual. Em TORIKO, enquanto vejo um quadro com visão panorâmica[6] de um cenário, como se estivesse olhando do alto, no próximo eu já tenho um close de personagem, por exemplo. Isso mostra que o autor trabalha bastante esse aspecto e a leitura muda completamente.

Shimabukuro: É preciso trabalhar a narrativa também, não apenas a ilustração. Principalmente em mangás de luta, é bom que o motivo das brigas seja claro. Em TORIKO luta-se pela comida, então sei que é simples e de fácil compreensão.

De fato, "comer" é algo que faz parte do cotidiano dos leitores, então, intuitivamente, deve ser mais fácil de absorver.

Shimabukuro: Daqui em diante, preciso pensar nas "razões para lutar" de cada personagem, mas acho que foi bom como introdução.

Quais foram os mangás que influenciaram os mestres Kishimoto e Shimabukuro?

Antes de se tornarem mangakás, vocês receberam influência de alguma pessoa ou obra?

Kishimoto: Sinceramente, foram muitas (risos). não aborda muito isso. No lugar, há criaturas gigantes ou inimigos muito poderosos, trabalhando mais com o que se chama de "peripécias". Nesse sentido, acho que TORIKO é próximo de DB.

Se por "tradicional" considerarmos o gênero mais popular, então podemos dizer que, na Weekly Shonen Jump, o mangá de luta é "tradicional". Então, temos de um lado NARUTO e OP, que mostram o drama humano, enquanto do outro temos TORIKO e DB, que enfatizam as "surpresas" das histórias.

Bom, quando vocês desenham os mangás, em que aspecto mais se concentram?

Kishimoto: Primeiro, me esforço para "retratar a história do modo mais compreensível possível". Visualmente falando, trata-se de trabalhar com a posição e o ângulo de câmera[4], pensando na melhor maneira de mostrar as cenas aos leitores.

Lendo as histórias fechadas dos novos autores, vocês reparam mais no quê?

Kishimoto: Acho que elas seriam mais interessantes se eles desenvolvessem um pouco mais o argumento durante o processo do storyboard[5] e nas reuniões com o editor. Já vi, por exemplo, explicarem todo o universo da história no texto. Acho que isso deveria ser mostrado ao longo de vários capítulos, e não ser revelado de uma vez.

[6] VISÃO PANORÂMICA
Desenhar algo visto do alto. Como se tem uma visão mais ampla, é fácil perceber todo o plano. Também é chamado de "visão de ave", por se parecer com o ponto de vista de um pássaro voando.

[5] STORYBOARD
(OU "NAME", NO JAPÃO)
É o esboço que o desenhista faz, com a divisão dos quadros de cada página, a composição detalhada das cenas e o posicionamento dos personagens. É feito antes da reunião com o editor responsável.

[4] CÂMERA
Indica o posicionamento do ponto de vista do desenho do mangá. Termo baseado na câmera usada para fazer filmes.

[3] ONE PIECE
Conta as aventuras de Luffy, que deseja ser o rei dos piratas, e seus amigos. O autor é Eiichiro Oda. É uma obra bastante popular, com 280 milhões de exemplares vendidos.

alguma pessoa ou obra que influenciou vocês?

Kishimoto: Existem muitas obras, mas são poucos os autores que conheci pessoalmente.

Shimabukuro: Mesmo participando das festas de Ano-Novo com os desenhistas da Jump, é muito difícil relacionar o mangá ao rosto do autor.

Kishimoto: Acho que o Shimabukuro-san é o segundo desenhista da Jump com quem conversei bastante. O primeiro foi o Togashi-sensei, quando participamos de uma entrevista conjunta.

Shimabukuro: Talvez para um autor mais jovem seja difícil puxar conversa com personalidades como o Oda-san e o Kishimoto-san. É preciso que o editor faça essa intermediação.

Kishimoto: Talvez seja isso. Por falar no Togashi-sensei, na época em que comecei a publicar NARUTO, recebi muitos conselhos valiosos dele.

Na ocasião, HUNTER X HUNTER (adiante, HxH)[9] e NARUTO tinham o mesmo editor responsável, não é?

Kishimoto: Sim. O Togashi-sensei é muito experiente e habilidoso em compor cenas. Por isso, eu aprendi muito estudando HxH. Será que não teria sido melhor chamar o Togashi-sensei para falar de mangá de luta tradicional (risos)?

Shimabukuro: No meu caso também. Acredito que fui influenciado por filmes, livros e jogos de videogame, mas principalmente por outros mangás, que eram parte do meu cotidiano.

Kishimoto: Quando era criança, se eu não lesse a Weekly Shonen Jump, não conseguia acompanhar a conversa dos meus amigos.

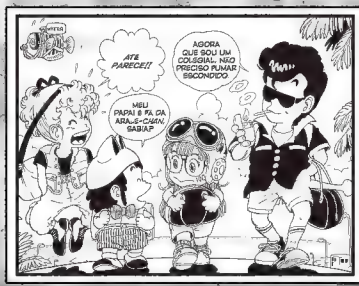
Shimabukuro: Mas tinha aqueles que preferiam ler a revista (grupinho da Jump) e aqueles que preferiam ler os encadernados (grupinho do tankobon). Quando alguém do grupo da Jump começava a falar sobre o que estava acontecendo em uma série, alguém do grupinho do tankobon sempre ficava bravo e reclamava: "Não dá spoiler!". Nessa época a internet ainda não era tão difundida, então essas rodas de amigos eram o que mais estragava a surpresa das histórias.

Já que tiveram muitas fontes de influência, qual seria a principal, a que os fez querer começar?

Shimabukuro: No meu caso, acho que foi o mangá KINNIKUMAN[7], da Jump. E um fator determinante foi o animê dessa série. Quando se é criança, geralmente o primeiro contato é com o animê, não é?

Kishimoto: Talvez seja o meu caso também. Foi o animê de DR. SLUMP[8].

E depois que se tornaram mangakás, houve



[8] DR. SLUMP
Desenhado por Akira Toriyama. Mangá cômico que narra o cotidiano de Arale-chan, uma menina robô criada por um inventor da Vila Pinguim.

[7] KINNIKUMAN
Publicado entre 1979 e 1987 na Weekly Shonen Jump. De autoria de Yude Tamago, conta a história de lutadores profissionais com força sobre-humana.

Kishimoto: Conversando com o Togashi-sensei e com o Shimabukuro-san, vejo que ainda tenho muito o que aprender. É bastante estimulante.

A hora do aperto é a grande chance?!

Acredito que quando se é um mangaká novato, é comum um trabalho surgir de repente. Como foi essa época para vocês?

Shimabukuro: Quando publiquei a segunda história fechada de SEIKIMATSU RIIDADEN TAKESHI! (adiante, TAKESHI)[10], consegui pelo menos o espaço para a publicação de antemão. Na época, eram trinta páginas e o prazo de entrega era de duas semanas.

Trinta páginas em duas semanas é um volume considerável, não é?

Shimabukuro: Sim. Recebi a ligação quando estava na casa dos meus pais durante o Ano-Novo e aceitei prontamente. Se não me engano, escrevi dois capítulos e, no primeiro avião para Tóquio, terminei o storyboard do primeiro. Consegui que a história fosse serializada por ter feito esses dois capítulos.

Imagino que tenha sido trabalhoso, mas foi bom ter aproveitado a oportunidade, certo?

Shimabukuro: Acredito que essas "emergências" são uma grande chance. Se eu recuso e digo que tenho outros planos, nunca saberei quando vai pintar outro trabalho.

Shimabukuro: O Togashi-sensei estuda bastante sobre como retratar a história, não é?

Kishimoto: Durante a conversa, ele disse que sempre se esforça para superar a imaginação dos leitores e que prefere não seguir um desenvolvimento mais intuitivo, como todos esperam que seja. Se as opções são A e B, o protagonista escolheria a opção inexistente C, por exemplo.

Um desenrolar inesperado pelos leitores faz o coração palpitar, não?

Kishimoto: Perguntei a ele o que faria se essa estratégia não desse certo. O Togashi-sensei respondeu que, mesmo desviando o rumo da trama para o inesperado, ele sabe que, no fim das contas, conseguirá voltar para o ponto de partida seguindo a intuição.

Shimabukuro: Faz sentido. Deve ser uma intuição aprimorada ao longo dos seus anos de experiência.

Kishimoto: Com certeza, deve ser isso. Algo que só os veteranos conseguem mostrar. Um autor novato não teria como imitá-lo. Talvez seja próximo do que o Shimabukuro-san disse sobre quando um personagem surge inesperadamente.

Shimabukuro: Se bem que isso só aconteceu uma vez (risos). Acho que na época do TAKESHI.

[10] SEIKIMATSU RIIDADEN TAKESHI!
Mangá de estreia de Mitsutoshi Shimabukuro. Takeshi, estudante do primário e líder da turma, vive aventuras repletas de amizade e comédia!!

[9] HUNTER X HUNTER
O garoto Gon, que mora na ilha da Baleia, se torna um Hunter para encontrar seu pai, viajando por várias localidades. Desenhado e escrito por Yoshihiro Togashi.

Qual imagem vocês tinham do Oda-sensei?

Shimabukuro: Ele era uma figura especial. Seu estilo de mangá sempre foi engraçado, desde a época em que escrevia histórias fechadas.

Kishimoto: Eu li e reli diversas vezes a história que foi selecionada no prêmio Hop Step. Como um novato da área, tinha curiosidade em ler as histórias premiadas de outros colegas na mesma situação que a minha. Assim que li seu mangá, vi que era muito interessante e foi impactante para mim. Naquele tempo, até meu editor recomendou que eu lesse as obras de dois talentosos autores, o Oda-san e o Yamakawa-san.

Shimabukuro: Era uma época com muitos mangás de comédia sendo feitos. O Usuta-san publicava o SEXY COMAND GAIDEN SUGOI YO!! MASARU-SAN[12], e o Oguri-san, HANASAKA TENSHI TENTEN-KUN[13].

É triste que hoje existam tão poucos mangás de comédia em publicação. Gostaria que mais mangakás novatos publicassem esse tipo de história. Espero que surjam mais comédias de impacto como o BOBOBOOBO BOOBOBO[14], do Sawai-kun.

A vida de publicações de mangá!!

Shimabukuro: Quando foi que o Kishimoto-san se mudou para Tóquio? Logo depois de se formar na faculdade?

Preciso dedicar cada minuto, um segundo que seja, e mostrar minha determinação.

Quer dizer que aproveitar a chance depende apenas de nós mesmos, não é? Quantos anos vocês tinham quando estrearam como autores de mangá?

Kishimoto: Eu tinha 25 anos.

Shimabukuro: Eu tinha uns 22, acho. Naquele tempo, estava desesperado porque queria fazer uma serialização logo.

Desesperado com 22 anos?

Shimabukuro: Sim, estava. Na época, o Kita-san, um colega meu, começou um mangá chamado MAKUHARI[11], aos 26 anos. Isso pode parecer normal para os autores novatos de hoje, mas para mim, com 20 anos naquele tempo, parecia ser muito tarde. O próprio Kita-san estava preocupado com essa questão e lembro de ele ter dito que, se não conseguisse publicar daquela vez, desistiria da carreira.

Kishimoto: Eu também senti, quando comecei a desenhar, que estreei tarde. O Shimabukuro-san era mais novo do que eu e o Oda-san (que tem a minha idade) começou sua série dois anos antes de mim.

Shimabukuro: Pensando agora, 25 ou 26 anos não é tão tarde assim. O Oda-san ganhou um prêmio bem cedo, ainda no colegial. Era um novato que teve seu talento reconhecido e que chamou atenção.

[12] SEXY COMAND GAIDEN SUGOI YO!! MASARU-SAN
Obra de estreia de Kyosuke Usuta. O título diz "gaiden" ("história pararela"), mas não existe uma história principal. Sua maior característica é o senso de humor peculiar e surrealista.

[11] MAKUHARI
Um mangá de comédia que se passa em um colégio do distrito de Makuhari, na província de Chiba. É repleto de paródias de outros mangás da Jump. De autoria de Yasuaki Kita.

de cinema ou compositor musical, não é?

Shimabukuro: Talvez sim. Recentemente, li um livro sobre o compositor Jou Hisaishi e parece que, quando ele aceita um trabalho, passa um mês dentro do estúdio, sem qualquer comunicação com o exterior. E acontece o mesmo com o diretor Hayao Miyazaki.

Kishimoto: Parece que o Togashi-sensei também trabalha da mesma forma. Ele disse que, depois de fechar as cortinas e se isolar do exterior, constrói seu próprio mundo, comendo biscoito água e sal.

Shimabukuro: Por que biscoitos (risos)?

Kishimoto: Não sei bem, mas podemos pensar que uma "refeição gostosa" pode ser um fator que interfira em sua criação, não é?

Shimabukuro: Sem ser tão estóico assim, há momentos em que queremos nos isolar do mundo e nos concentrar. Afinal, deve haver algum motivo para um escritor se trancar em um quarto de hotel para escrever seu livro.

Kishimoto: Uma vez que nos encontramos com familiares, é difícil entrar no "modo de trabalho", né?

Shimabukuro: Mudar do "modo cotidiano" para o "modo de trabalho" leva um pouco de tempo. Eu esqueço como faço para me concentrar quando fico muito tempo sem trabalhar.

Kishimoto: Não, no começo eu desenhava onde morava, mesmo. Mudei para Tóquio quando minha história passou a ser serializada e procurei por apartamentos com meu editor.

Shimabukuro: No começo foi bastante difícil, né?

Kishimoto: Eu tive um pouco de sorte. Geralmente, quando confirmam uma serialização, deve-se começar a desenhar imediatamente, mas, no meu caso, tive tempo para fazer alguns storyboards por conveniência da revista. A série começou a sair com uma vantagem de oito capítulos prontos.

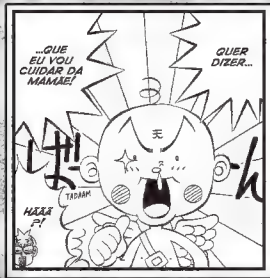
Shimabukuro: Realmente, foi muito sortudo. No começo, sempre ficamos sobrecarregados. Esse é o momento em que um novato mais deseja tempo.

Kishimoto: Na verdade, se não tivesse tido esse tempo para me preparar, eu poderia ter caído em maus lençóis. Gastei muito tempo fazendo aqueles esboços.

Shimabukuro: Se acumular coisas demais, lá pela décima quinta semana já estamos sem fôlego. No começo, dei tudo de mim. Se não pensasse no manuscrito de um capítulo 24 horas por dia, não conseguia me acalmar.

É preciso se concentrar para desenhar a ponto de não ter tempo nem para dormir. Nesse aspecto, ser um mangaká é parecido com a profissão de diretor

[14] BOBOBOOBO BOOBOBO
Mangá de comédia em que Boobobo, mestre da técnica Hanage Shinken, luta contra o império Maruhaage. Mangá de estreia de Yoshio Sawai.



[13] HANASAKA TENSHI TENTEN-KUN
Mangá de comédia de Kazumata Oguri, que mostra a interação entre Hideyuki Sakura e o aprendiz de anjo, Tenten-kun.

Depois ele foi contratado como assistente fixo. No início, eu não tinha ideia de até onde eu poderia fazer alguma exigência, por isso foi bastante difícil. Gostaria de ter trabalhado antes como assistente para passar por essa experiência.

Kishimoto: Esse é o primeiro obstáculo que enfrentamos quando se começa uma série, né?

Tem muita diferença entre trabalhar sozinho e com assistentes?

Shimabukuro: Sozinho, era só eu desenhar o mangá. Nunca havia empregado alguém para isso. Mas acho que fui sortudo. Nunca tive problemas graves com eles.

Kishimoto: Eu também tive sorte. Segundo relatos que ouvi, parece que um assistente pediu para um ilustre mangaká lhe preparar miojo (risos).

Shimabukuro: Mas que folgado (risos)! Vai ver ele ficou sem graça de preparar por conta própria na casa do autor.

Agora posso revelar?! Segredos da criação de TORIKO!

Kishimoto: Tem alguma história legal dos bastidores de TORIKO?

Shimabukuro: Deixe-me ver... A princípio, pensei em inserir a Mellow Cola no Full-Course Menu do Toriko.

Kishimoto: É mesmo? É a bebida que ele foi buscar na pirâmide, certo?

Shimabukuro: Isso. Como o refrigerante é uma bebida que as crianças adoram, achei que seria perfeito para o personagem. Mas conforme fui fazendo os esboços, cheguei ao ponto de não conseguir mais avançar e desisti da ideia.

Kishimoto: Que revelação inesperada (risos).

Kishimoto: Por outro lado, quando estou concentrado no mangá, não consigo tirá-lo da cabeça, seja dormindo, no banheiro ou tomando banho. Às vezes, no banho, até esqueço se já passei xampu ou não (risos).

Shimabukuro: Quanta concentração! (risos) Mas é verdade que boas ideias nascem quando estamos tomando banho.

Kishimoto: É por isso que deixo um bloco de anotações no banheiro, para anotar qualquer ideia que tiver antes de a esquecer. E, assim, esqueço se lavei o cabelo ou não.

Shimabukuro: Acho que isso não importa tanto (risos).

Qual foi o primeiro obstáculo enfrentado no começo da série?!

Depois de se tornarem mangakás, surgiu algum outro aspecto, além da criação do enredo das séries, em que tiveram trabalho?

Shimabukuro: Quando comecei a serialização, consegui contratar assistentes, mas como não tinha experiência em trabalhar com eles, não sabia como passar as instruções.

Kishimoto: Para mim, isso também foi difícil.

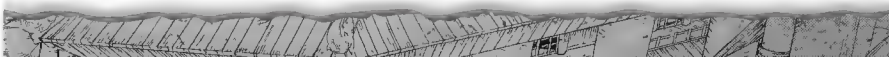
Têm (vocês) alguma história curiosa para contar?

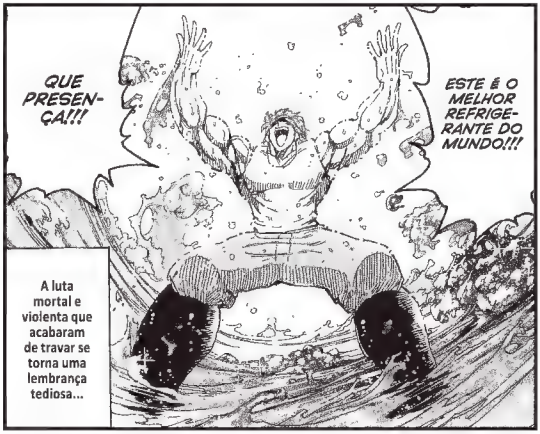
Kishimoto: Por exemplo, depois de combinar com um assistente três dias de trabalho a partir de certa data, não consegui finalizar o manuscrito a tempo. Achei que não podia alterar esses dias, então cancelei o trabalho com ele e chamei outra pessoa.

Shimabukuro: Meu primeiro assistente foi embora porque disse que tinha um bico para fazer (risos).

Kishimoto: Esse cara foi inacreditável (risos).

Shimabukuro: O editor ficou furioso e fez com que o assistente parasse com esses bicos.




QUE PRESENÇA!!!
ESTE É O MELHOR REFRIGERANTE DO MUNDO!!!
A luta mortal e violenta que acabaram de travar se torna uma lembrança tediosa...

⬆ Quem reina na Pirâmide Gourmet é a Salamander Sphinx. Atingida com uma sequência específica de ataques, ela derrama lágrimas com sabor de refrigerante.

Kishimoto: Quer dizer que foi, literalmente, uma ideia intuitiva (risos)? No arco da pirâmide, uma criatura parecida com os Robôs-GT apareceu, certo? Você pensou neles como robôs desde o início?

Shimabukuro: Sempre pensei nos Robôs-GT como robôs, mas pretendia esconder um pouco mais a identidade de seus operadores.

Kishimoto: Também foi interessante saber que o Shijuu, as Quatro Bestas, na verdade eram uma besta só. Suas ideias sempre surpreendem.

Shimabukuro: Quando se tem um gancho para o próximo capítulo, fico com vontade de provocar ainda mais, como, por exemplo, inserindo mais informações nessas deixas.

Kishimoto: Dá vontade mesmo! E quando chega a hora de desenhar o próximo capítulo, ficamos

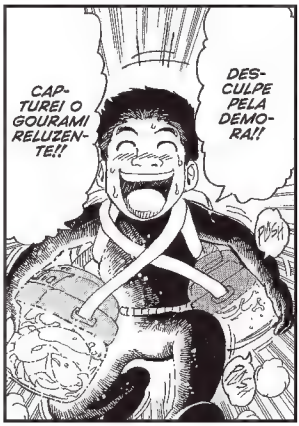
Shimabukuro: Foi aí que decidi inserir a bebida no Full-Course Menu do Zebra.

Kishimoto: Foi interessante descobrir que a Mellow Cola que eles procuravam era as lágrimas de uma besta, né?

Shimabukuro: Foi um arco que não avançou muito a história como um todo. Se bem me lembro, foi por isso que resolvi mudar o ingrediente para o Full-Course Menu do Zebra.

Kishimoto: Mas sempre achei sua narrativa muito boa. No arco em que eles vão buscar um peixe dentro da cachoeira, gostei de ter sido o Komatsu a capturar a besta, pois o peixe morreria de susto se fosse alguém muito forte. Como chegou a essa ideia?

Shimabukuro: Isso eu decidi um pouco antes de desenhar. Precisava de algum capítulo para o Komatsu.



⬅ O Gourami Reluzente é medroso e morre quando alguém poderoso se aproxima, deteriorando seu sabor. É um ingrediente de preparo especial!!

Kishimoto: Já desenhei uma rua comercial em NARUTO. É aí que vemos como dá trabalho desenhar tudo isso.

Shimabukuro: Mas essas cenas são importantes. São elas que dão uma visão maior do universo da trama. Embora seja trabalhoso, preciso desenhá-las, porque mostro como é a Era Gourmet nelas.

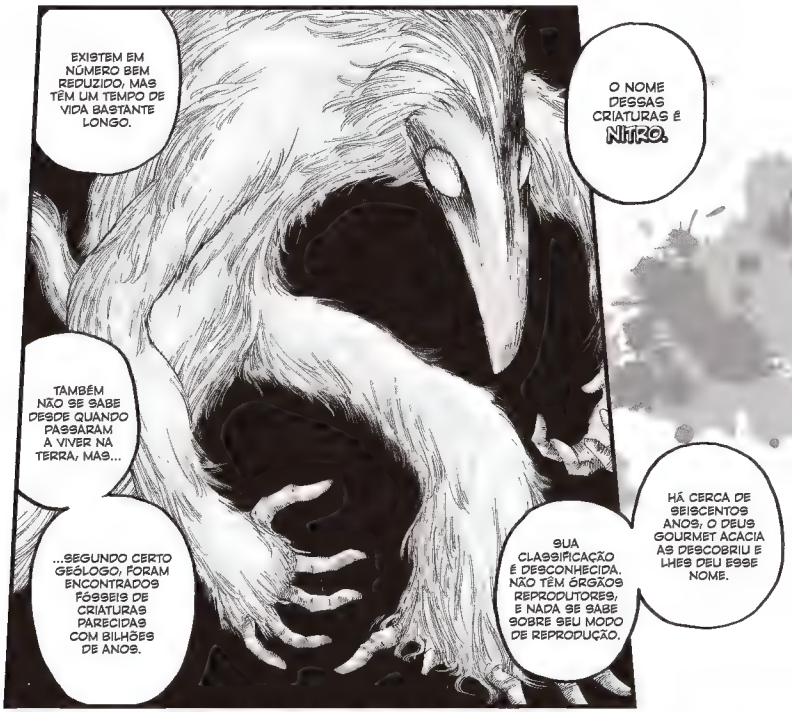
Kishimoto: Mesmo gastando mais tempo que o usual, são nesses detalhes que o mundo da história se expande, né? Você é rápido na entrega dos manuscritos dos capítulos?

apavorados pensando no que fazer e acabamos explicando demais. Daí o truque vai todo por água abaixo.

Shimabukuro: Bom, seria algo como uma indicação do rumo que estou tomando. Se tiver bastante tempo, quero parar e pensar com calma no que fazer a seguir.

Kishimoto: Você desenha cenários e situações que são muito trabalhosas, como cassinos, santuários e feiras com barracas de comida.

Shimabukuro: Meus assistentes se esforçam bastante. Por falar nisso, será que os cenários de NARUTO não são mais trabalhosos, não?


EXISTEM EM NÚMERO BEM REDUZIDO, MAS TÊM UM TEMPO DE VIDA BASTANTE LONGO.
O NOME DESSAS CRIATURAS É NITRO.
TAMBÉM NÃO SE SABE DESDE QUANDO PASSARAM A VIVER NA TERRA, MAS...
...SEGUNDO CERTO GEÓLOGO, FORAM ENCONTRADOS FÓSSEIS DE CRIATURAS PARECIDAS COM BILHÕES DE ANOS.
SUA CLASSIFICAÇÃO É DESCONHECIDA, NÃO TÊM ÓRGÃOS REPRODUTORES, E NADA SE SABE SOBRE SEU MODO DE REPRODUÇÃO.
HÁ CERCA DE SEISCENTOS ANOS, O DEUS GOURMET ACÁCIA AS DESCOBRIU E LHES DEU ESSE NOME.

⬆ Surge uma criatura igualzinha aos Robôs-GT que o Esquadrão Gourmet usa. Ainda há muitos mistérios sobre ela.

deve ter sido difícil continuar fazendo semana após semana.

Shimabukuro: É muito complicado continuar um mangá de comédia, mesmo por um ano.

Kishimoto: Estou impressionado que você tenha levado a série por cinco anos.

Para aqueles que querem ser desenhistas de mangá.

O que vocês recomendariam para quem aspira trabalhar com mangás?

Shimabukuro: Não sou rápido. Desde a época em que desenhava TAKESHI, sempre fui lento. Já cheguei até a não cumprir prazos.

Teve um capítulo que você desenhou com seus assistentes, não foi?

Shimabukuro: Naquela vez, faltavam doze horas para o prazo terminar e não tinha nem o storyboard pronto. Já havia perdido as esperanças de entregar o capítulo daquela semana a tempo.

Kishimoto: Em mangás de comédia, isso é até bem comum de acontecer.

Shimabukuro: Foi nessa situação desesperadora que pensei em contar uma história em que os assistentes desenhassem. E foi isso o que fiz.

Kishimoto: Na época, eu ri muito (risos). E como no título tinha "seikimatsu" ("fim do século"), teria que mudá-lo quando entrássemos no século XXI.

Shimabukuro: Sim, eu precisava terminar a história de todo jeito (risos). Na verdade, não pensei que TAKESHI fosse continuar por tanto tempo. Foram cinco anos com esse mangá. TORIKO completará cinco anos agora [a entrevista foi feita em 2013], mas senti que o tempo desenhando TAKESHI foi mais longo e que TORIKO passou num piscar de olhos.

Kishimoto: Deve ser porque TAKESHI era um mangá de comédia. Você precisa pensar nas piadas uma atrás da outra, então

Kishimoto: Não dava para pensar em outras coisas. Exceto na hora das refeições, do banho e de ir ao banheiro, o resto do tempo eu passava fazendo mangá.

Quer dizer que, para publicar semanalmente, é preciso preparo e resistência.

Mensagem aos fãs

Por fim, poderiam deixar uma mensagem para os seus fãs?

Kishimoto: Daqui em diante, NARUTO entrará no seu clímax, por isso a história ficará mais agitada. Ficarei muito feliz se vocês puderem continuar me acompanhando até o fim.

Shimabukuro: Estou preparando muitas surpresas em TORIKO, como a guerra contra o Esquadrão Gourmet. Conto com vocês.

Kishimoto: Pois é... Durma bem, coma bem e faça exercícios físicos.

Shimabukuro: Que cara sério (risos)!

Kishimoto: Mas eu acho importante exercitar o corpo para ganhar resistência física. Eu nunca tive boa resistência, por isso deixei muitas pessoas preocupadas.

Shimabukuro: Quando era jovem, conseguia ficar vários dias sem dormir, mas agora três dias é o meu limite.

Kishimoto: Para mim, três dias é impossível. Acho que consigo resistir por dois. Quando comecei a série, estava muito atarefado. Percebi como era trabalhoso publicar em uma revista semanal. Achei que fosse morrer, de verdade.

Shimabukuro: Eu também. Passava todas as vinte e quatro horas do dia praticamente desenhando mangá.

Papo do Shimabuu

(Depois de terminar a entrevista com o Kishimoto-san...)

Acredito que esta seja a primeira vez que participo de uma entrevista. Ela foi publicada na edição extra da revista Jump VS, que saiu nesta primavera (2013), com o tema "mangá tradicional". Bom, o conteúdo vocês vão saber lendo a entrevista, mas não tinha qualquer atmosfera de nervosismo. Foi mais um bate-papo sobre mangás com um colega de profissão, descontraído e regado a bebidas, do que propriamente uma entrevista (risos). Já conhecia o Kishimoto-san, então foi bem tranquilo. Quando falo sobre mangás, fico entusiasmado, e no bate-papo constatei muitas vezes que o Kishimoto-san estuda bastante sobre a concepção de uma trama. Eu sou um mangaká de comédia, então nunca pensei seriamente em como fazer um mangá com roteiro sério. Aprendi bastante nesta entrevista, tanto que me senti novato outra vez! Gostaria de repetir a experiência se surgir outra oportunidade e, o mais importante, percebi que adoro mangás e que falar sobre eles é muito bom e divertido. A bebida também estava uma delícia (apesar de não ter nada a ver com mangás)!! Bom, por ora, é isso. Aqui falou o Shimabuu, que sempre acha que os papéis do chiclete não dão conta de embrulhar o chiclete depois de mascado. Até mais!

Fim

Diz-se que vive à beira de rios e lagos, tem o tamanho de um garoto de dez anos, pele viscosa, bico de ave no lugar da boca, carapaça de tartaruga nas costas e membranas entre os dedos das mãos e dos pés. É um tipo de "vampiro" que se alimenta sugando a vitalidade de suas vítimas, embora, conforme a lenda, seja possível negociar trocas de favores com ele.

LÁMEN: macarrão chinês preparado como sopa, que pode ser servido com vários tipos de complementos, caldos e temperos.

LIFE: do inglês, "vida". No mangá, é o nome do famoso País da Cura.

LILIACEAE: família de plantas à qual pertencem os lírios e as tulipas.

MACH: unidade de medida de velocidade usada para aeronaves supersônicas.

MAGIC HONEY: do inglês, "mel mágico".

MEASURING TONGUE: do inglês, "pinça medidora". É uma referência a aparelhos com pinça usados para medir propriedades de correntes elétricas. No mangá, é o aparelho criado por Rin para medir o Nível de Captura das criaturas.

MISOSHIRU: caldo de pasta de soja fermentada.

MOCHI: bolinho de arroz glutinoso.

NIGIRI: do japonês, "apertar", é uma pequena porção de arroz compactada. O que é conhecido como "sushi" no Brasil geralmente se refere ao nigiri-zushi, com uma fatia de peixe sobre o arroz.

ODEN: ensopado japonês típico de inverno. Os ingredientes variam conforme o costume de cada local, mas, normalmente, o prato contém diversos tipos de legumes, ovos cozidos e um caldo à base de molho de soja, peixe e karashi, um tipo de mostarda japonesa. É muito comum encontrar nas ruas do Japão barraquinhas móveis que servem oden.

OIL KING: do inglês, "rei do óleo".

OROCHI: do japonês, "grande serpente".

PERILLA FRUTESCENS: conhecida no Japão como shissô, é uma erva utilizada para fins culinários e medicinais.

POISON KING: do inglês, "rei do veneno".

POTAGE: termo francês para designar sopas de consistência mais cremosa.

RAKKYÔ: planta da espécie *Allium chinense*, também conhecida como "cebola chinesa". Tem sabor mais suave que o da cebola, e costuma ser preparada como conserva. O "rakkyô mineral", visto no mangá, é um ingrediente exclusivo do mundo de "Toriko".

SAUTÉ: forma de cozinhar alimentos rapidamente em uma panela rasa, com a adição de um pouco de óleo ou gordura.

SENSEI: "professor", "mestre", "doutor", em japonês. É uma forma de tratamento que demonstra grande admiração e respeito ao se referir a uma pessoa muito experiente em determinado assunto.

SHIJUU: do japonês, junção dos ideogramas "quatro" e "besta", que também pode significar "besta dos quatro monstros peludos".

SOBÁ: tipo de macarrão japonês feito à base de trigo sarraceno.

SUMMER WHISKY: do inglês, "whisky de verão".

TAKOYAKI: bolinhos com recheio de polvo, assados em uma chapa. Normalmente, são vendidos com cobertura de maionese e um molho levemente adocicado.

TARÊ: molho feito com base de shoyu reduzido com adição de ingredientes como açúcar ou caldo de peixe. Há muitas variações e possibilidades de uso.

TENGU: no folclore japonês, é uma criatura poderosa considerada uma assombração, mas muitas vezes venerada como divindade xintoísta. Tem poderes sobrenaturais, como polimorfismo e ventriloquismo. O Hanadaka Tengu tem a aparência de um homem forte, alado e com o nariz vermelho e comprido, ou com o corpo todo vermelho; o Karasu Tengu parece uma enorme ave de rapina, com corpo humano e cabeça de corvo. O tamanho alongado do nariz representa vaidade ou orgulho, e é uma referência ao nariz do tengu, que em algumas versões se diverte pregando peças nos humanos, principalmente em monges, sacerdotes, senhores feudais e samurais que incorrem em pecados como orgulho, soberba e arrogância.

UDON: macarrão japonês leve e saboroso, mais grosso que o espaguete. Utilizado em vários tipos de sopa e, ocasionalmente, em pratos como o sukiyaki.

UMAMI: palavra de origem japonesa que significa "gosto saboroso e agradável", usada para denominar a sensação popularmente conhecida como "água na boca". Em 1985, o umami foi aceito oficialmente como um dos cinco sabores básicos do paladar, junto com doce, azedo, amargo e salgado. Ele representa o gosto proporcionado por glutamato e nucleotídeos.

UME: de nome científico *Prunus mume*, é uma fruta muito comum no Japão, também conhecida como damasco japonês ou ameixa chinesa.

VOICE LIFE JACKET: do inglês, "colete salva-vidas de voz".

ZENZAI: na culinária tradicional japonesa, é um caldo doce de feijão azuki com pequenos bolinhos de arroz, chamados de mochi ou shiratama.

GLOSSÁRIO

...-CHAN: do japonês, forma de tratamento íntima, carinhosa e até mesmo infantil, usada para se referir às meninas e às crianças ou para compor apelidos.

...-KUN: do japonês, tratamento equivalente a "-san", próprio para meninos. Alguém em posição de comando pode utilizar "-kun" ao se referir a uma mulher subordinada. Porém, quando um homem trata por "-kun" uma mulher de mesma posição hierárquica, demonstra que a vê como igual ou como se fosse outro homem.

...-SAMA: do japonês, forma de tratamento de extremo respeito, usada para evidenciar uma diferença hierárquica.

...-SAN: do japonês, forma de tratamento respeitosa, usada quando não há intimidade.

BAD BOY: do inglês, "garoto mau", expressão geralmente utilizada para designar homens jovens cujo comportamento foge às regras da sociedade.

BRUNCH: do inglês, é a junção das palavras "breakfast" (café da manhã) e "lunch" (almoço). É uma refeição normalmente servida entre 10h e 14h.

CHAWANMUSHI: prato salgado da culinária japonesa. É uma mistura de ovos temperada e cozida no vapor.

COOKING ISLAND: do inglês, "ilha culinária".

COOKING STADIUM: do inglês, "estádio culinário".

CURRY: tempero indiano feito a partir da mistura de diversas especiarias. No Japão, é conhecido como "kare" e costuma ser mais consistente, doce e suave do que seu equivalente indiano. Pode ser servido de várias maneiras, com uma variedade enorme de verduras, legumes e diversos tipos de carnes, junto com arroz, macarrão ou pão.

DAIGINJOU: tipo de saquê feito com arroz altamente selecionado em um processo de fabricação que envolve polimento de 50% dos grãos.

DARUMA HORSE: do inglês, "horse" é "cavalo". Já "daruma" é um boneco tradicional japonês que representa Bodhidharma, um monge da Índia que levou a prática da meditação budista à China. O boneco é redondo, sem braços nem pernas aparentes, vermelho e com farta barba. É vendido em templos budistas e em lojas de brinquedos, lembranças e objetos tradicionais japoneses. Além disso, quando comprado, o boneco tem o corpo pintado de vermelho, como as roupas de Bodhidharma, e as feições desenhadas, mas sem as íris nos olhos. O dono do boneco, então, pinta um dos olhos e associa a ele um objetivo, para que, sempre que vir o rosto do Daruma sem um dos seus olhos, seja lembrado de que precisa lutar para alcançar aquilo que deseja. Só depois de atingir o objetivo é que a pessoa pinta o outro olho do boneco.

DETOX KNIFE: do inglês, "faca de desintoxicação".

FREE TASTE: do inglês, "sabor livre".

FULL-COURSE MENU: do inglês, "cardápio de uma refeição completa", oferecido por muitos restaurantes na hora do jantar, principalmente os de alta gastronomia. Um Full-Course Menu é composto por diversos pratos, contendo de 5 a 12 variações (incluindo bebidas), mas existem versões com 21 pratos. Geralmente, a refeição é iniciada com o Hors d'Oeuvre (alimentos servidos como entrada) e se encerra na sobremesa, sendo que cada prato é cuidadosamente planejado para complementar o outro gastronomicamente (por isso, sua elaboração pode levar anos). Na Era Gourmet de "Toriko", esses cardápios contêm oito itens, que demonstram a força e a habilidade do Caçador Gourmet que o montou (e refletem a habilidade de um chef de cozinha), de acordo com o Nível de Captura de cada ingrediente utilizado nos pratos.

GIANT FOOD: do inglês, "comida gigante".

GOURMAND: termo de origem francesa usado para designar pessoas que sentem grande prazer ao comer e beber, mas sem a conotação requintada que "gourmet" possui.

GOURMET TASTING: do inglês, "degustação gourmet". No mangá, é o nome do "jogo de memória gourmet" criado por Livebearer.

GOURMET TOURIST: do inglês, "turista gourmet".

GUILLOTINE SLICE: do inglês, "fatia com guilhotina".

HANPEN: massa compacta à base de peixe processado, branca e de consistência firme.

HIRE-ZAKE: é uma forma de tomar saquê. Mergulha-se em um recipiente um pedaço de barbatana seca e passada no fogo e despeja-se o saquê quente por cima. Após um tempo, o sabor e o aroma da barbatana se espalham pela bebida.

IENE: moeda corrente japonesa. O valor de 812 trilhões de ienes, dito no mangá, equivale a 22,8 trilhões de reais, aproximadamente, de acordo com a cotação média de fevereiro de 2017.

IN NATURA: do latim, "na natureza, da mesma natureza", "no estado natural". Refere-se a produtos animais ou vegetais consumidos em seu estado natural, sem processamento (sem cozimento ou adição de conservantes, por exemplo).

KAPPA: criatura imaginária do folclore japonês.

TORIKO

TORIKO © 2008 by Mitsutoshi Shimabukuro. All rights reserved.
First published in Japan in 2008 by SHUEISHA Inc., Tokyo.
Portuguese translation rights in Brazil arranged by SHUEISHA Inc.
through VIZ Media Europe, SARL, France.
Para a edição brasileira, © 2017 Panini Brasil Ltda. Todos os direitos reservados.
É proibida a reprodução total ou parcial desta obra sem a prévia autorização dos editores.

PANINI GROUP
Diretor de Publicações: Marco Lupoi.
Coordenadora de Publicações e Licenciamento: Montserrat Samón.

PANINI BRASIL LTDA.
Diretor-Presidente: José Eduardo Severo Martins; **Diretor-Administrativo e Financeiro:** Roberto Augusto Bezerra; **Diretor Comercial, Marketing e Publicações:** Márcio Borges; **Gerente de Publicações:** Érico Rodrigo Maioli Rosa; **Gerente Industrial:** Edson Aprijo de Faria; **Gerente de Marketing:** Marcelo Adriano da Silva; **Coordenadora de Marketing:** Luciene Araujo; **Analista de Marketing:** Ricardo Parodi; **Consultor de Assinaturas:** Rodrigo Lopes Neto.

PRODUÇÃO EDITORIAL, REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA: MYTHOS EDITORA LTDA.
Av. São Gualter, 1296, CEP 05455-002, São Paulo/SP, Brasil.
Diretores: Dorival Lopes e Helcio de Carvalho; **REDAÇÃO: Editor-Chefe:** Helcio de Carvalho; **Editora Sênior:** Beth Kodama; **Editores:** Beatriz Bevilacqua, Bruno Zago, Camila Cysneiros e Victor Barbosa; **Tradução:** Lídia Ivasa; **Assistentes Editoriais:** Danilo de Assis, Diógenes Diogo, Eliana Celestino, Gabriela Kato, Gustavo Figueiredo, Joel Dias, Luciane Yasawa, Renata Leitão, Ricardo Santana, Telma Takara e Vinicius Asevedo; **Coordenador de Produção:** Ailton Alipio.

ADMINISTRAÇÃO: Panini Brasil, Al. Caiapós, 425, Centro Empresarial Tamboré, CEP 06460-110, Barueri/SP, Brasil.
PUBLICIDADE: Rifs Comunicação, Iracema Vieira, Tel.: (11) 3062-0961 e (11) 3088-6738, comercial@rifs.com.br
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO: Litera, imprensa.panini@litera.com.br
IMPRESSÃO: Gráfica Cunha-Facchini Ltda.
DISTRIBUIDOR NACIONAL: Total Express Publicações, Estr. Dr. Kenkiti Shimomoto, 1678, sala A, Jardim Belmonte, CEP 06045-390, Osasco/SP, Brasil.
NÚMEROS ANTERIORES: Panini Brasil, atendimento.cliente@panini.com.br
Tel.: (11) 4133-0177, www.paninicomics.com.br
ASSINATURAS: Tel.: (11) 3512-7989.
ATENDIMENTO AO ASSINANTE: São Paulo (11) 3512-9444, Rio de Janeiro (21) 4062-7989, Belo Horizonte (31) 4063-9489, Curitiba (41) 4063-8355, Florianópolis (48) 4052-8636, Porto Alegre (51) 4063-8869, Brasília (61) 4063-7889, Goiânia (62) 4053-8851, Salvador (71) 4062-9340.

TORIKO é uma série da Panini Brasil Ltda. Lançamento FEVEREIRO/2017. 530614100024

PARADO AÍ!!

NÃO HAVERÁ BANQUETES SE VOCÊ COMEÇAR A LER PELO LADO ERRADO!

TORIKO é publicado como os volumes originais japoneses, com sentido oriental de leitura. O início da edição fica onde normalmente seria o final, do outro lado. Os quadros e os balões devem ser lidos da direita para a esquerda, conforme o exemplo numerado. Ótima leitura e ótima refeição!

shonenjump.com PANINI COMICS PLANET manga

TORIKO

O perigo que ameaçava a humanidade foi evitado graças aos Quatro Reis Celestiais! Mas uma sombra agourenta paira secretamente sobre eles! Enquanto isso, Komatsu entra para o ranking mundial dos cem melhores chefs e participa do Festival Culinário, que reúne cozinheiros lendários!! E nos extras: uma entrevista especial com Mitsutoshi Shimabukuro e Masashi Kishimoto, autor de "Naruto".

24

MITSUTOSHI SHIMABUKURO